

Císařská kuřecí křidélka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 kuřecích křidélek
2 lžíce oleje
3 lžíce sójové omáčky
1 lžíce medu
1 lžíce sherry
1 lžíce čerstvého strouhaného zázvoru
1 stroužek česneku
2 lžíce solamylu
0,25 šálku krájené zelené cibulky

Postup

Bezmasou část křidélek odstříhneme (můžeme použít na polévku), ostatní omyjeme a osušíme. V porcelánové míse smícháme sójovou omáčku, med, sherry, část zázvoru a rozetřený česnek. Do připravené marinády namočíme křidélka, přikryjeme je a dáme na hodinu do chladničky. Občas promícháme. Křidélka vyjmeme, obalíme je ve škrobové moučce a na rozpáleném ohni opekáme asi 5-8 minut. Přebytný tuk slijeme, křidélka vrátíme na pánev, přilijeme marinádu a vlažnou vodou, přikryjeme a na mírném ohni dusíme doměkka. Často mícháme. Hotová křidélka odstavíme, přimícháme zbylý zázvor a jemně nakrájenou zelenou cibulku.