

Grilovaná křidélka v jogurtu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí křidélka (podle počtu strávníků a chuti), 500 g bílého jogurtu, 2 lžíce kari koření, 2 lžičky sladké papriky, 1 lžíce rostlinného oleje, špetka soli

Postup

Postup přípravy: Křidélka namočíme do směsi a necháme v chladu 24 hodin odležet. Pak pečeme nebo grilujeme.