

Thajská kuřecí křidélka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžíce nakrájených koriandrových lístků

4 stroužky česneku

3 lžíce medu

3 lžíce sójové omáčky

1 lžíce čerstvého zázvoru

4 kuličky pepře

15 g kořenu koriandru

2 jarní cibulky

12 kuřecích křídel

1,5 lžíce rybí omáčky

Postup

V hmoždíři zpracujeme česnek, pepř, kořen koriandru a zázvor na pastu, ke které přidáme rybí i sójovou omáčku, med a smícháme.

V této marinádě namáčíme omytá a dosucha utřená kuřecí křídla. Dáme je do misky a odložíme je na 24 hodin do chladu.

Potom křídla položíme do pekáče, zalijeme zbytkem marinády a pečeme asi hodinu, přičemž je občas poléváme.

Servírujeme posypané koriandrem a podélně nakrájenou cibulkou.