

Pikantní kuřecí stehýnka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

18 kuřecích stehýnek (jen paličky)

sůl

pepř

chilli koření

2 lžíce medu

2 lžíce kečupu

2 lžíce sójové omáčky

5 lžic slunečnicového oleje

1 citrón

1 červená chilli paprička

Postup

V misce smícháme sůl, pepř, chilli koření, přidáme tekutý med, kečup i sójovou omáčku. Marinádu promícháme a potřeme jí stehýnka, na 60 minut uložíme do chladničky.

Na páněv nalijeme olej a rozpálíme ho. Položíme na něj stehýnka a za občasného otočení opečeme.