

Thajská kuřecí křidýlka se zeleninovou rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce medu

zázvor

sójová omáčka

4 stroužky česneku

rýže

1 lžíce barevného drceného pepře

mletý koriandr

mražený hrášek

Na ochucenou rýži::

12 ks kuřecích křídýlek

Na marinádu::

červená paprika

kečup

grilovací koření

2 lžíce oleje

Postup

Křídla okořeníme grilovacím kořením a drceným pepřem. Z medu, zázvoru, koriandru, drceného pepře, sójové omáčky, kečupu a jemně strouhaného česneku připravíme marinádu, do které křídla naložíme. Troubu předehřejeme na 210 °C. Křídla rozložíme a hlubší plech a za stálého polévání marinádou pečeme do měkka a dozlatova.

Příprava zeleninové rýže:

Na oleji pečeme na kostičky nakrájenou papriku s hráškem, promícháme s vařenou rýží a podáváme.