Kuřecí křídla v pálivé omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 kuřecích křídel (nebo 4-6 stehen)
1 cibuli
1 stroužek česneku
100 g cukru
200 ml kečupu
2 polévkové lžíce octa
2 lžičky hořčice
sůl
pepř
2 citrony
trochu sójové omáčky

Postup

1. Cibuli nakrájíme na drobné kostičky, česnek prolisujeme. Obojí smícháme s cukrem, kečupem, octem, sójovou omáčkou a hořčicí.
2. Uvedeme do varu a za stálého míchání při velmi malém ohni přibližně 2 minuty vaříme.
3. Omáčku ochutíme solí a pepřem. Kuřecí křídla (stehna) opláchneme a osušíme. Dáme do pekáče, potřeme omáčkou a v předehřáté troubě pečeme asi 20-30 minut (aby bylo měkké).
4. V průběhu pečení křídla potíráme omáčkou. Pečená křídla podáváme na rozložených plátcích citronu. Zbytek omáčky podáváme zvlášť. Příloha: rýže, hranolky, krokety.