

# Kuřecí křidélka s čerstvým zázvorem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

## Suroviny

- 1 kg kuřecích křidélek
- 2 prolisované stroužky česneku
- ? lžičky sojovky
- 2 lžíce oleje
- 2 lžíce cukru
- 4 lžíce nastrohaného čerstvého zázvoru
- 3 lžíce sherry
- 30 g opražených sezamových semínek

## Postup

Celá kuřecí křidélka rozprostřeme do velkého pekáče. V misce smícháme zbývající suroviny kromě sezamových semínek a směs nalijeme na křidélka.

Pečeme 25-30 minut při teplotě 180 °C, dokud nezměknou a nezískají zlatavou barvu. Během pečení několikrát obracíme. Křidélka vytáhneme z trouby a posypeme sezamovými semínky a ihned podáváme.