Křidélka z louisiany-marinovaná exotická kuřecí křidélka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kuřecích křidélek
Marináda:
100 ml oleje
4 stroužky česneku (lisované)
2 lžičky drceného pepře
1 špetka zázvoru
1 špetka mletého koriandru
grilovací koření
2 lžíce sójové omáčky
2 lžíce medu
100 g kečupu
sůl podle potřeby

Postup

Všechny suroviny smícháme a směsí potřeme omytá křidélka. V chladu necháme několik hodin odležet. Potom pečeme jako obvykle. Podáváme s rýží nebo bramborem.