

Pečená kuřecí křidýlka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

sůl

1 ks cibule

4 stroužky - česnek

750 g kuřecí křidélka 500 -

voda

Podle chuti::

Podle potřeby::

koření na pečené kuře

0,5 balíčku - máslo

Postup

Křidýlka podle potřeby očistíme a důkladně omyjeme. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli rozčtvrtíme a česnek nakrájíme na plátky.

Do pekáče naskládáme křidýlka. Podlijeme je vodou a lehce osolíme. Máslo nakrájíme na tenké plátky a rozložíme je na křidýlka. Do každého rohu pekáčku dáme čtvrtinu cibule. Pak křidýlka posypeme plátky česneku a vše lehce posypeme kořením na kuře. Pekáč přikryjeme alobalem.

Pekáč s křidýlky vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut. Během pečení křidýlka kontrolujeme a podle potřeby doléváme vodu. Po 30 minutách alobal odstraníme a křidýlka už pečeme dozlatova.

Pečená kuřecí křidýlka podáváme horká s chlebem, brambory, rýží, nebo prostě podle fantazie.

Poznámka:

Chutná bašta na každý způsob.

Hlavní chod

Poznámka

Chutná bašta na každý způsob.