

Kuřecí křidélka na medu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 12 kuřecích křidélek

2 lžíce medu

1 lžíce octa

3 lžíce sójové omáčky

2 lžíce bílého vína

2 lžičky cukru

0,5 lžičky mletého zázvoru

5 lžic vývaru z kostky masoxu

1 strouček česneku

sůl

olej

Postup

Med rozšleháme se sójovou omáčkou, octem, vínem, cukrem, zázvorem, vývarem a česnekem utřeným se solí. Směsí potřeme křidélka a v chladu je asi 3 hodiny, ale nejlépe přes noc, marinujeme. Osolíme je, naklademe na pekáč vytřený olejem a vložíme do vyhřáté trouby. Po chvíli je obrátíme, podlijeme nepatrně vodou nebo vývarem a pečeme do změknutí a zčervenání. Křupavá křidélka podáváme se žampionovými bramborami.

