

Kuřecí křídla se zázvorovým glazé

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí křídla 1 kg
- Olivový olej 50 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Sójová omáčka 250 ml
- Med 50 ml
- Zázvor 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí křídla očistěte, omyjte a osušte. V míse je pokapejte 1 lžící olivového oleje, osolte, opepřete a

promíchejte. Pak uvařte zázvorovou omáčku. Do kastrůlku nalijte sójovou omáčku, přidejte med a nastrouhaný zázvor a na mírném plameni svažte na polovinu. Na pánev dejte zbytek olivového oleje a kuřecí křídla na něm opečte ze všech stran. Pak je potřete zázvorovou omáčkou, vložte do trouby a pečte při 180°C asi 20 minut. Během pečení maso potřete zázvorovou omáčkou.