

Grilovaná kuřecí křídla

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí křídla 16 ks
- **Na marinádu**
- cola 100 ml
- sůl 1 lžička
- worcesterová omáčka 2 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- **Na dip**
- řecký jogurt 200 g
- sýr s modrou plísní 100 g
- jarní cibulka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z kuřecích křídel odsekneme krajní část, větší křídla můžeme ještě rozkrojit, pak omyjeme a osušíme
2. V misce promícháme oloupané utřené stroužky česneku, worcester, sójovou omáčku, olivový olej, kolu, sůl a mletý pepř
3. Do většího plastického sáčku vlijeme marinádu, přidáme kuřecí křídla, sáček uzavřeme a dáme do chladu marinovat nejméně na 2 hodiny (čím déle, tím lépe)
4. Potom kuřecí křídla grilujeme asi 15 minut, záleží na jejich velikosti
5. Podáváme s dipem připraveným promícháním řeckého jogurtu se strouhaným sýrem, na drobno nasekanou cibulkou, solí a pepřem.