

Křidélka na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- kuřecí křidélka 500 g
- grilovací koření 1 lžička
- med 2 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křidélka omyjeme, vložíme do misky. Posypeme grilovacím kořením, přidáme sojovou a chilli omáčku, a nakonec med. Důkladně promícháme necháme marinovat 15 minut.

Dáme křidélka na pánvičku a pečeme cca půl hodiny tak, aby špička křidélka směřovala vzhůru. V případě potřeby opravdu jen mírně podlijeme vodou či vývarem (pár lžic), omáčka má zůstat hustá. Podáváme s opečenými brambory přelité sosem.