

Kuřecí křídla Kentucky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí křídla 10 ks
- majonéza 250 g
- cornflakes 350 g
- podle chuti sůl 1 ks
- podle chuti grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí křídla omyjeme, poslední články můžeme odseknout. Osolíme a okořeníme grilovacím kořením po obou stranách.

Do jedné misky dáme majonézu a důkladně promícháme. Do druhé misky nasypeme cornflakes a rukou lupínky rozdrťme, aby byly drobnější a lépe držely na křídlech.

Křidýlka nejdříve obalíme v majonéze, poté v cornflakes, důkladně je přimáčkeme. Jednotlivé kousky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem.

Pečeme asi 45minut na 180 °C. Podáváme se zeleninou, můžeme doplnit jakýmkoliv dresinkem.