

Medovo-zázvorová kuřecí křidélka se sezamem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sójová omáčka 1 lžíce
- kypřicí prášek do pečiva 1 lžíce
- sezamová semínka 1 lžíce
- kuřecí křídla 1 kg
- tekutý med 2 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- sezamový olej 2 lžíce
- čerstvě mletý černý pepř 0.25 lžíce
- **podle chuti**
- sušený česnek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí křidélka očistíme, omyjeme a osušíme. Kdo chce, odkrojí špičky a překrojí křidélka v kloubu na polovinu. Já jsem to tak nedělala, protože křidélka u nás doma rádi ohryzáváme a cucáme tuto dobrotu.

Křidélka z obou stran vydatně osolíme, okořeníme čerstvě mletým černým pepřem, posypeme

sušeným česnekem a práškem do pečiva. Ano, dobře čtete, ne škrobem, ale práškem do pečiva. V původním receptu byl mletý bílý pepř a chyběl čerstvý zázvor, česnek byl čerstvý, ne sušený, ostatní postup je shodný.

Připravená kuřecí křidélka rozložíme na plech s pečícím papírem, žádný tuk v této fázi nepřidáváme, postačí tuk, který se vypeče z křidélek. Troubu předtím vyhřejeme na 230 °C a vložíme pět kuřecí křidélka. Nejprve pečeme při této teplotě 15 minut z jedné strany, potom vybereme z trouby. Křidélka obrátíme pomocí kleští na druhou stranu a při stejné teplotě pečeme ještě 18 - 20 minut. Křidélka vybereme z trouby a přeložíme je na talíř.

V titanové, keramické či teflonové pánvi rozehřejeme sezamový olej, přidáme čerstvý zázvor pokrájený na proužky, sójovou omáčku a tekutý med, promícháme, vložíme předpečená křidélka a za stálého obracení je v této směsi na silném plameni zprudka 2 - 3 minuty opékáme. Když se směs důkladně obalí, přesypeme je sezamovými semínky a krátce spolu ještě opečeme. Horká křidélka uložíme na talíř a servírujeme.

Medovo-zázvorová kuřecí křidélka se sezamem podáváme s čerstvým domácím chlebem, čerstvým pečivem, pikantními nakládanými sladko-kyselými okurkami nebo s pikantním zelným salátem.

Je to vynikající pochoutka pro milovníky asijských chutí, kde úžasně kontrastuje sladko-slaná kořeněná zázvorová a česneková chuť jemného měkkého masa s vypečenou kůžičkou. Recept vřele doporučuji, gurmáni si jistě přijdou na své.