

Voňavá kuřecí křidélka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí křídla 20 ks
- Tekutý med 1.4 dl
- Šťáva z limetek 2 ks
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Mleté chilli 1 špetka
- Drcený pepř černý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Křídla omyjeme, osušíme a odsekneme letky (ty můžeme použít třeba na vývar). V míse smícháme med se sójovou omáčkou, šťávou z limetek, chilli, utřeným česnekem, pepřem a solí. V této marinádě obalíme připravená kuřecí křídla a necháme je 6 hodin odležet. Pak křídla vyjmeme z marinády, rozložíme je do pekáčku a v troubě vyhřáté na 195°C pečeme jednu hodinu. Během pečení křídla potíráme zbylou marinádou. Podáváme je s čerstvým chlebem nebo pečivem, kterým si můžeme chutnou šťávu z pekáčku vytřít.

Poznámka:

6 hodin marinování