

Hříšná kuřecí křidélka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí křídla 24 ks
- sůl 1 lžička
- **Marináda**
- med 6 lžíce
- ocet 4 lžíce
- sójová omáčka 6 lžíce
- bílé víno 100 ml
- mletý zázvor 1 lžička
- prolisovaný česnek 6 stroužek
- vývar 150 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křídla omyjte, osušte a lehce osolte. Ingredience na marinádu promíchejte ve větší misce a do marinády vložte křídla.

Promíchejte, aby se křídla marinádou celá obalila. Uložte je na 4 hody do chladu. Po dvou hodinách křídla obraťte. troubu rozehejte na 200°C.

Maso přendejte do pekáčku i se zbylou marinádou a pečte v rozehráté troubě asi 50 minut. Při pečení křídla občas obraťte a přelijte výpekem.

Hotová křidélka jsou krásně měkká, kůže je červená a křupavá. Podávejte s chlebem a pivem.