

Karamelizovaná kuřecí křídla II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Kuřecí křídla 1 kg
- Sherry ocet nebo červený vinný ocet 60 ml
- Krupicový cukr 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Hranolky z mrkve a řapíkatého celeru k podávání 5 ks
- **NA DIP**
- Zakysaná smetana 120 g
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- Nastrouhaná citronová kůra 2 lžíce
- Paprika 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu přehřejte na 220°C. Omytá a osušená kuřecí křídla dejte do mísy, zalijte směsí octa, cukru a soli a důkladně promíchejte. DEjte na 20 minut do lednice, pak přendejte na plech a pečte 40-45 minut dozlatova. Všechny přísady na dip smíchejte a dejte stranou. Křídla podávejte s dipem a zeleninovými hranolky.