Kuřecí křídla na medu a chilli

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí křídla 16 ks
- **Marináda:**
- Česnek 8 stroužek
- Med 8 lžička
- Teryaki omáčka 4 lžíce
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Citronový pepř 2 špetka
- Chilli 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Pivo tmavé 4 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek prolisujeme do mísy a přidáme všechny suroviny na marinádu a vše promícháme.

Z kuřecích křídel odstraníme konce křídel a vložíme do marinády a vše promícháme a dáme odpočinout nejlépe na 24 hodin do lednice. V průběhu uležení několikrát promícháme, aby se marináda rovnoměrně rozprostřela.

Poté vložíme křídla na plech(v našem případě vystlaný teflonovým pečícím papírem a pečeme při 200-220°C cca 45 minut. V průběhu pečení potíráme marinádou, která nám zůstala na pekáči a

výpekem z pekáče.

Podáváme s pečivem a dipy.