

# Voňavá kuřecí křidélka

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- Kuřecí křídla 20 ks
- Tekutý med 1.4 dl
- Štáva 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