



Pikantní kuřecí křidýlka na medu

Ingredience

kuřecí křidýlka: **600 g**
tekutý med: **6 PL**
olivový olej: **2 PL**
sójová omáčka: **3 PL**
worcestrová omáčka: **2 PL**
stroužky česneku: **2 ks**
sladká paprika: **1 KL**
chilli koření: **1 KL**
mletý pepř: **1 KL**
sůl: **1 KL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Pomocí metličky smícháme olej, med, sójovou a worcestrovou omáčku, veškeré koření a prolisovaný česnek. Mícháme tak dlouho, až vznikne hladká emulze. V medové marinádě necháme kuřecí křidýlka do druhého dne. Pekáček vymažeme olejem, vyskládáme do něj marinovaná křidýlka, přikryjeme a pečeme na 160...

Pikantní kuřecí křidýlka na medu - recept

Pomocí metličky smícháme olej, med, sójovou a worchestrovou omáčku, veškeré koření a prolisovaný česnek. Mícháme tak dlouho, až vznikne hladká emulze. V medové marinádě necháme **kuřecí křidýlka** do druhého dne. Pekáček vymažeme olejem, vyskládáme do něj marinovaná křidýlka, přikryjeme a pečeme **na 160 °C asi 40 minut**. Odkrytá medová křidýlka necháme dopéct dozlatova odkrytá **asi 20 minut**.

Pikantní kuřecí křidýlka na medu můžeme také opéct na grilu. Během grilování potíráme křidýlka marinádou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí