

Kuřecí křídla s medovou omáčkou a rozinkami

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

10 ks	kuřecí křídla
5 lžíce	sojová omáčka
8 lžíce	med
5 lžíce	kečup jemný nebo ostrý (dle chuti)
1 hrst	rozinky
	pepř



Postup přípravy

Nejprve smícháme kečup, med a sojovou omáčkou. Kuřecí křídla důkladně omyjeme a vložíme je do zapékacího pekáčku. Křídla zalijeme vzniklou omáčkou s medem a posypeme rozinkami. Můžeme dle chuti dochutit solí a pepřem. Podlijeme vodou a vložíme do trouby. Podléváme dle potřeby po celou dobu pečení. Pečeme zhruba 40 minut na 180 stupňů. Vyjmeme z trouby, až křídla budou upečená a med nám začne karamelizovat. Podáváme nejlépe s jasmínovou rýží.