

Medová křidýlka s hořčicí

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

| | |
|---------------|------------------|
| 500 g | kuřecí křídla |
| 2 lžíce | kukuřičný škrob |
| 1 a 1/2 lžíce | sůl |
| 1/4 hrnku | med |
| 1/4 hrnku | dijonská hořčice |
| 1 lžička | pepř |
| 1 lžíce | sezamová semínka |



Postup přípravy

Křídla očistíme a osušíme papírovou utěrkou. Zasypeme kukuřičným škrobem a 1 lžící soli. Důkladně promícháme, vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v rozehráté troubě na 200°C po dobu alespoň 45 minut dokud nezezlátnou. Zda-li jsou křídla důkladně propečená raději ověříme na jednom z nich tak, že jej rozkrájíme. Rozehřejeme pánev, na kterou vlijeme med a přimícháme dijonskou hořčici. Přidáme 1/2 lžíce soli a lžičku pepře. Promícháme a necháme asi minutu provařit. Poté přidáme pečená křidýlka a důkladně je ve směsi obalíme. Hotová křídla vyskládáme na talíř a posypeme sezamovými semínky. Podáváme například s rajčatovou marinádou a zeleninou.