

Pálivá kuřecí křídla

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

12 ks	kuřecí křídla
50 g	máslo
4 lžíce	olivový olej
3 stroužek	česnek
5 lžíce	kvalitní kečup
2 lžíce	worcestrová omáčka
trochu	pálivá mletá paprika nebo chilli
	čerstvě mletý pepř



Postup přípravy

Omytá kuřecí křídélka vložíme do pekáčku a osolíme. Na každé křídélko zvlášť položíme kousek másla, podlijeme trochou vody a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C na přibližně 45 minut. Mezitím si uděláme omáčku: Na pánvi si rozejdeme olivový olej, do kterého vložíme utřený česnek, kečup a worcestr. Necháme chvíli povařit. Dochutíme pálivou paprikou nebo chilli a čerstvě mletým pepřem. Upečená křídélka přelijeme hotovou omáčkou a podáváme například s bramborovou kaší.