

Pikantní kuřecí křidélka Buffalo

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|------------|-----------------|
| 16 ks | kuřecí křidélka |
| 1 ks | velká cibule |
| 6 stroužek | česnek |
| kousek | čerstvý zázvor |
| 3 ks | chilli paprička |
| 8 lžíce | olivový olej |
| 3 lžíce | sojová omáčka |
| 2 lžíce | med |
| 1 lžička | sůl |



Postup přípravy

Kuřecí křidélka omyjeme a osušíme. Do mixeru si dáme oloupanou a pokrájenou cibuli, česnek a zázvor s chilli papričkou. Přidáme olivový olej, sojovou omáčku, med a sůl. Vše rozmixujeme na pastu. Pastou potřeme kuřecí křidélka a necháme v lednici do druhého dne marinovat. Marinovaná křidélka dáme do trouby přehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme asi 40 minut. Dozlatova opečená křidélka podáváme např. s čerstvým pečivem.