

Pikantní kuřecí křidélka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

55 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-kureci-kridelka>

Příprava

Křidélka očistíme od případných zbytků peří, omyjeme a osušíme. Posypeme a promneme je kořenící směsí dle vlastního výběru (např. ostrá grilovací apod.), naskládáme do mísy, přikryjeme potravinovou fólií a necháme odležet (nejlépe do druhého dne). Pak je obalíme ve strouhance a vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem a dáme do trouby. Pečeme než zezlátnou (v mikrovlnce s funkcí crisp je to cca 20 minut), což trvá asi 30-35 minut. Servírujeme s nakládanou okurkou nebo se zeleninou, jako příloha se hodí cokoli - zejména pečivo.



Ingredience

- 3-4 ks kuřecích křidel
- pikantní směs koření dle vlastního výběru
- strouhanka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod, Párty občerstvení