

# Buffalo kuřecí křídla s omáčkou z modrého sýra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Kuřecí křídélka 2 kg
- Česneková chilli omáčka Kimball 100 ml
- Med 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sůl na dochucení 2 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- **OMÁČKA**
- Majonéza 125 ml
- Zakysaná smetana 125 ml
- Citron (šťáva) 0.5 ks
- Modrý sýr (niva) 100 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Bahamy

## **Postup:**

Křídla očistíme a opláchneme. Smícháme všechny ingredience na marinádu a křídla v ní alespoň na 3 hodiny necháme v chladu odležet.

Křídla rozložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 180°C zhruba 30 minut.

Zatímco se křídla pečou, připravíme si omáčku. Majonézu smícháme se zakysanou smetanou a citronovou šťávou. Modrý sýr najemno nastrouháme a vmícháme do omáčky.