

Karamelizovaná kuřecí křídla

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí křídla 1 kg
- Sherry ocet nebo červený vinný ocet 60 ml
- Krupicový cukr 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Mrkev-krájená na hranolky 4 ks
- Řapíkatý celer-krájený na hranolky 4 ks
- **DIP**
- Zakysaná smetana 120 g
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- Paprika 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu si přehřejeme na 220°C. Omytá a osušená kuřecí křídla dáme do mísy, zalijeme směsí octa, cukru a soli a důkladně promícháme. Dáme na 20 minut do lednice, pak přendáme na plech a pečeme 40-45 minut dozlatova. Všechny přísady na dip smícháme a dáme stranou. Křídla podáváme s dipem a zeleninovými hranolky.