

Marinovaná kuřecí křidélka grilovaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí křidélka 1 kg
- **Marináda**
- sojová omáčka 8 lžíce
- med 4 lžíce
- olej 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- česnek 4 stroužek
- chilli papričky 2 ks
- barevný pepř 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Oloupaný česnek prolisujeme nebo utřeme, smícháme ho s olejem, medem, sójovou omáčkou a solí
2. Chilli papričky zbavíme jadřinců, nadrobno nasekáme a přidáme do marinády
3. Umytá a osušená křidélka vložíme do marinády a necháme je nejlépe celou noc, na chladném místě, marinovat
4. Marinovaná křidélka grilujeme na dobře rozehřátém roštu grilu, ze všech stran, dozlatova, během grilování je potíráme zbylou marinádou a dochutíme čerstvě namletým pepřem.