

Pikantní grilovaná kuřecí křidélka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• Kuřecí křidélka

- kuřecí křidélka 1 kg
- sojová omáčka 8 lžíce
- česnek 4 stroužek
- chilli koření 1 špetka
- sůl 1 špetka
- med 3 lžíce

• Dip

- Hellmann's Majonéza 4 lžíce
- zázvorová šťáva 1 lžička
- zralé mango 2 lžíce
- sekaný koriandr 1 lžíce
- limetková šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme sojovou omáčku, prolisovaný česnek, med, chilli a sůl. Promícháme a do marinády vložíme křidélka. Důkladně zamícháme aby byla všechna křidélka obalená. Necháme marinovat, nejlépe přes noc.

Ugrilujeme do měkka, tak aby kůže byla křupavá tmavě hnědé zkaramelizované barvy. Během pečení potíráme zbylou marinádou.

Namáčíme v dipu, který jsme získaly důkladným smícháním všech ingrediencí.

Tip: Výborné s Chilli, Pepřovou, Česnekovou a Steak omáčkou Hellmann 's