

Australská křidélka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sójová omáčka 4 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- francouzská hořčice 4 lžíce
- česnek 2 stroužek
- podle chuti sůl 1 ks
- trocha čerstvě mletý pepř 1 ks
- kuřecí křídla 8 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Austrálie

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme všechny suroviny a připravíme si nálev. Křidélka vložíme s nálevem do mikrotenového sáčku. Necháme pár hodin odležet v chladničce.

Pak maso dáme na pekáč a pečeme ve vyhřáté troubě asi 40 minut.