

Voňavá krůtí křidélka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí křídla 8 ks
- Tekutý med 1.4 dl
- Štáva z limetek 2 ks
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Mleté chilli 1 špetka
- Drcený pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křídla omyjeme, osušíme a odsekneme letky (ty můžeme použít třeba na vývar). V míse smícháme med se sójovou omáčkou, šťávou z limetek, chilli, utřeným česnekem, pepřem a solí. V této marinádě obalíme připravená krůtí křídla a necháme ještě 6 hodin odležet. Pak křídla vyjmeme z marinády, rozložíme je do pekáčku a v troubě vyhřáté na 195°C pečeme jednu hodinu. Během pečení křídla potíráme zbylou marinádou. Podáváme je s čerstvým chlebem nebo pečivem, kterou si můžeme chutnou šťávu z pekáčku vytřít.