



Kuřecí křídla v BBQ omáčce

Ingredience

kuřecí křídla: **800 g**
olivový olej: **1 PL**
worcesterová omáčka: **1 PL**
limetová šťáva: **1 PL**
sůl
Na BBQ omáčku:
sójová omáčka: **1 KL**
kečup: **2 PL**
sušený česnek: **1 KL**
sladká chilli omáčka: **40 ml**
ústřicová omáčka: **1 PL**
med: **1 PL**
šťáva z citronu (nebo limety): **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Smícháme olivový olej, worcesterovou omáčku a lžici limetové šťávy. Marinádou potřeme kuřecí osolená křídla. Necháme marinovat minimálně 30 minut, ideálně přes noc. Mezitím připravíme omáčku. V malém hrnci smícháme všechny suroviny na omáčku. Před pečením by křídla měla mít pokojovou teplotu....

Kuřecí křídla v BBQ omáčce - recept

Smícháme olivový olej, worcesterovou omáčku a lžici limetové šťávy. Marinádou potřeme kuřecí osolená křídla. Necháme **marinovat** minimálně **30 minut**, ideálně přes noc.

Mezitím připravíme omáčku. V malém hrnci smícháme všechny suroviny na omáčku.

Před pečením by křídla měla mít pokojovou teplotu. Troubu rozehřejeme na **180 °C**. Kuřecí křídla potřeme omáčkou a dáme je na 15 minut do trouby. Poté slejeme výpek a smícháme jej s BBQ omáčkou. Kuřecí křídla vrátíme do trouby a **pečeme** dalších **asi 35 minut**. Maso během pečení otočíme a potřeme omáčkou.

Kuřecí křídla v BBQ omáčce skvěle chutnají s čerstvou zeleninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí