# Čertovská kuřecí křidýlka

**Obtížnost:** ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: **2**

**110** kalorií , **12 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** [https://srecepty.cz/certovska-kureci-kridylka](https://srecepty.cz/certovska-kureci-kridylka)

## Příprava

Kuřecí křidýlka omyjeme osušíme a mírně osolíme. Připravíme si marinádu smícháním oleje, tmavé sójové omáčky, worcesterové omáčky, rybí omáčky, ústřicové omáčky, medu, sladké chilli omáčky, sambal oelek, citrónové šťávy, česneku a pepře. Křidýlka vložíme do marinády, promícháme, aby se celá obalila a necháme aspoň 2 hod. uležet. Poté dáme do pekáče, podlijeme trochou vody a upečeme do měkka.

### Tip k receptu

Podáváme s rýži nebo opečeným bramborem.

## Ingredience

- 4 kuřecí křídla
- sůl
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce tmavé sójové omáčky
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- 1 lžíce rybí omáčky
- 1 lžička ústřicové omáčky
- 1 lžíce medu
- 1 lžíce sladké chilli omáčky
- 1 lžička Sambal oelek
- 1 lžička citronové šťávy
- 2 stroužky česneku
- pepř

## Kategorie

Thajská, Celoročně, Drůbež a králík, Exotika, Labužník, Hlavní chod