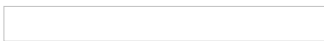


# Plněná kuřecí křidélka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**554** kalorií , **0 g** cukrů , **46 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnena-kureci-kridelka>

## Příprava

Křídla si připravíme pro plnění – odřízneme konce, omyjeme, osušíme. Nastrouháme si nivu, pečivo nakrájíme na malé kostičky, které namočíme v mléce. Vymačkáme je, promícháme s nivou, vejcem a nejemno nasekanou cibulkou, opepříme a mírně osolíme (pozor, niva je dost slaná). Naplníme křidélka vzniklou směsí – nadzvedneme kůžičku, prsty plníme a klademe do vymazaného pekáčku. Mírně křidélka osolíme. Zapékáme ve vyhřáté troubě asi 10 minut. Potom podlijeme trochou vývaru (můžeme i vodou) a pečeme dalších asi 50 minut za občasného polití z výpeku, dokud se nevytvoří křupavá kůrka.

## Ingredience

- 12 ks kuřecích křídel
- 130 g nivy
- 2 kousky bílého pečiva
- 3/4 dcl mléka
- 1 vejce
- lžička másla
- 1 jarní cibulka
- 1/2 hrnečku drůbežího bujónu
- troška mletého pepře
- špetka soli

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Předkrm