

Křídla po italsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1dní 1h 20min , Porce: 4

146 kalorií , **1 g** cukrů , **11 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kridla-po-italsku>

Příprava

Kuřecí křídla omyjeme, osušíme a vložíme do mísy. Citrón oloupeme a nakrájíme na plátky a přidáme na křídla do mísy. Přidáme očištěnou a na kousky nakrájenou feferonku a olivy. Mísu zakryjeme folií a necháme přes noc v chladničce odpočinout. Potom křídla vložíme do hlubší pánve, zalijeme olivovým olejem a opékáme asi 50-60 minut za častého obrácení na mírně zahřáté plotně. Dozlatova upečená křídla pokapeme šťávou z druhého citrónu, osolíme, opepříme, přelijeme vypečenou šťávou a podáváme.

Ingredience

- 12 kuřecích křídel
- 100 g oliv bez pecek
- 2 citróny
- 1 čerstvá feferonka
- špetka soli
- troška pepře
- 100 ml olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

