Kuřecí křidýlka na plechu

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

1510 kalorií , **0 g** cukrů , **181 g** tuků , **202 g** bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-kridylka-na-plechu

Příprava

Mouku, sůl a papriky smícháme v misce. Křidélka obalíme v této směsi a poskládáme na plech těsně vedle sebe, posypeme je kolečky cibule. Plátky másla položíme na křidýlka, vložíme do vyhřáté trouby a po rozpuštění tuku zalijeme pivem. Pečeme 20-30 min. dozlatova.

Ingredience

- 1 kg kuřecích křídýlek
- 3 dcl světlého piva
- 1 ks cibule
- 50 g másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 3 lžičky soli
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 lžička mleté pálivé papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod