

Kuřecí křidýlka podle Viktora Preisse



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

68 kalorií , 10 g cukrů , 1 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kridylka-podle-viktora-preisse>

Příprava

Omytá křidýlka lehounce osolíme, posypeme kmínem, pokapeme olejem a upečeme v rozehřáté troubě na 200°C dokřupava. V míse smícháme kečup, špetku soli, chilli koření a šťávu z citrónu. Horká upečená křidýlka vhodíme do mísy s připravenou směsí a protřepeme, aby se vše pěkně obalilo. Podáváme s čerstvým chlebem nebo jen samotné, jako pohoštění k vínu.

▣ Tip k receptu

I když kečup používám při vaření opravdu jen výjimečně, v tomto receptu je nenahraditelný. Někdy přidávám do kečupové směsi utřený stroužek česneku.



Ingredience

- 12 kuřecích křidýlek
- sůl
- drcený kmín
- 3-4 lžíce kečupu
- 1 lžička chilli koření
- šťáva z jednoho citrónu
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod