

Pečená kuřecí křidélka se smetanovým špenátem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

258 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kureci-kridelka-se-smetanovym-spenatem>

Příprava

Kuřecí křidélka osolíme, okořeníme kořením na kuře, country kořením, podlijeme vodou a upečeme v remosce (pekáčku) do zlatova. Na másle zpěníme na drobno nakrájenou cibuli a česnek, přidáme sekaný (čerstvý) špenát, osolíme a prohřejeme. Nakonec zjemníme smetanou.

Tip k receptu

Jako příloha jsou vhodné vařené brambory nebo noky.

Ingredience

- 8 ks kuřecích křídel
- sůl
- koření na kuře
- Country koření
- 1 lžíce másla
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 300 g špenátu
- 100 ml sladké smetany

Kategorie

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

