

Pečená kuřecí křídýlka se žampiony a rozinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1526 kalorií , **0 g** cukrů , **139 g** tuků , **134 g** bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kureci-kridylka-se-zampiony-a-rozinkami>

Příprava

Na dno pekáčku nalijeme cca 1dci vody, dáme cibuli, nakrájenou na měsíčky, na tenké proužky nakrájenou zelenou papriku, na tenké proužky celer a proložíme slaninou, která je nakrájená na proužky. Kuřecí křídýlka omyjeme a dáme osolená do pekáčku. Posypeme rozinkami a přidáme na půlky rozkrájené žampionky. Vše posypeme kmínem. Navrch dáme máslo. Pečeme v troubě cca 1-1,5h. Podáváme s rýží. Dobrou chuť.

Ingredience

- 600 g kuřecích křídel
- 150-200 g žampionů
- 50 g rozinek
- 50 g slaniny
- 1 zelená paprika
- 20 g celeru
- 1 cibule
- 50 g másla
- špetka soli
- špetka mleté papriky
- špetka kmínu
- 2 sáčky předvařené rýže
- 150 g mražené kukuřice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod



