



KURACIE KRÍDLA "DELUXE" OD HUGA





Rýchle, lacné, chutné. Oblížete všetky prsty!



Budete potrebovať:

kuracie krídla

olej

soľ, mletú červenú papriku

feferónku (ak máte radi pikantné)

sójovú omáčku

med

citrón

Postup:

Očistené kuracie krídla prekrojíte na polovicu. Ochutíte soľou, mletou paprikou a upečiete. Ja ich pečiem vo fritéze bez oleja. Môžete ich upiecť aj v normálnej fritéze s olejom alebo na panvici, prípadne v rúre alebo na grile.

V každom prípade ich pečte radšej pomalšie, tak aby mäso išlo pekne od kosti a aby koža bola chrumkavá.

Hotové kuracie krídla obaľte v omáčke, ktorú si pripravíte veľmi jednoducho: zamiešajte v miske sójovú omáčku, med a pár kvapiek citrónovej šťavy. Ak máte radi pikantné, pridajte do omáčky pokrájanú feferónku alebo štipľavú mletú papriku.

HOTOVO!

Podávajte s chlebom, ryžou, zemiakmi, šalátom, s čímkoľvek čo vám chutí.

Dobrá chuť priatel'ia!

Váš Hugo