



## Křidelká s medovou chuťou



Kombinácia cesnaku, sójovej omáčky, sušených rajčín a medovej arómy zjemní a zvýrazní chuť kuracích krídel. Zmes dodá kuraciemu mäsu zaujímavú chuť a jemnú medovú vôňu. Je všestranne použiteľná na grilovanie a pečenie.

Tip! Ak chcete dosiahnuť ešte výraznejšiu chuť, nechajte 1 hodinu odležať.

Recept Kuracie krídelká (4 porcie) Ingrediencie: 16 ks kuracích krídel, korenie Krídelká s chuťou medu, olej. Dip: 100 g tatárskej omáčky, 100 g kečupu, 1/2 cibule najemno nakrájanej, 1 strúčik prelisovaného cesnaku, worcestrová omáčka, horčica, sójová omáčka, čili podľa chuti. Kuracie krídla pokvapkajte olejom, posypte korením a všetko premiešajte v mise. Potom položte na plech a vložte do grilu vopred vyhriateho na 160 °C, grilujte za občasného obracania domäkka. Dip pripravte z uvedených surovín, všetko zmiešajte. Krídelká namáčajte v pripravenom dipe. Vhodnou prílohou je francúzska bageta a šalát z lístkov rôznych druhov šalátov ochutený olivovým olejom a balzamikovým octom.

Zloženie: jedlá soľ 48 %, cesnak sušený mletý, cukor trstinový, rajčínový prášok, zemiakový škrob maltodextrín, sušená sójová omáčka (sójové bôby, jedlá soľ), korenie zelené mleté, aróma medová 1 %, šalvia mletá, rozmarín mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.