Medové krídelká s paradajkovou salsou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

140 min

2



3.1

751

Budete potrebovať

Kuracie krídla	600 g
Medová marináda Vitana	1 ks
Petržlenová vňať	
Paradajky	4 ks
Malá červená cibuľa	1 ks
Cesnak	2 strúčiky
Limetka	1/2

Bazalka	6 lístkov

Príprava receptu

Kuracie krídelká polejeme Medovou marinádou, poriadne premiešame a necháme v chlade odstáť cca 2 hodiny.
Pomaly grilujeme a po dogrilovaní posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou.
Paradajky a cibuľu nakrájame na drobno. Strúčiky cesnaku pretlačíme a pridáme k zmesi.
Pridáme limetkovú šťavu a nadrobno nasekanú bazalku. Zmes môžeme jemne popučiť. Premiešame a zachladíme.
Podávame ku grilovaným krídelkám.



Tekutá marináda medová