



# Recept: Hawaiské grilované kuracie krídelká s ananásom

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



30 min



4



7



## Budete potrebovať

Kuracie krídelká	12 ks
Korenie krídelká s medovou chuťou Vitana	1 ks
Olivový olej	podľa potreby
Ananás	1 ks
Cukor hnedý	podľa potreby
Koriander čerstvý	1 hrst'

Papričky jalapeño	podľa potreby
Mladá cibuľka	2 ks
Chilli omáčka sladká	1 ks

## Príprava receptu

Kuracie krídla vložíme do misy. Zalejeme olivovým olejom tak, aby sa celé obalili a pridáme Vitana korenie s medovou príchuťou.

Premiešame a necháme cca hodinu marinovať.

Ananás očistíme, nakrájame na obližníky alebo krúžky a posypeme hnedým cukrom.

Krídla grilujeme do zlata, zložíme z ohňa a posypeme nakrájanou cibuľkou a koriandrom.

Ananás ogrilujeme a podávame ku krídlam spolu s papričkami jalapeño a Vitana chilli omáčkou.



Chilli omáčka sladká



Krídeltká s medovou chuťou