



# Recept: BBQ kuracie krídelká s medovo-cesnakovou glazúrou

## Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



40 min



3



3.0

0



## Budete potrebovať

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Kuracie krídla        | 12 ks |
| Olivový olej          | 4 PL  |
| Kečup                 | 2 PL  |
| Sol'                  | 1 ČL  |
| Mletý sušený cesnak   | 1 ČL  |
| Mletá červená paprika | 1 ČL  |

## Príprava receptu

Kuracie krídla očistíme od zvyšných pierok a dáme do misky.

Pridáme olivový olej, kečup, soľ, cesnak a papriku. Všetko poriadne premiešame, aby sa krídla obalili.

Grilujeme z oboch strán cca 30 minút. Ak nemáte gril, krídla môžete piecť v rúre vyhriatej na 220 stupňov cca 30 minút.

V malom hrnci pripravíme glazúru. Roztopíme spolu maslo, med, soľ a pretlačený cesnak a necháme pár minút prevariť.

Päť minút pred koncom krídla potrieme pripravenou glazúrou a ešte dogrilujeme.

Podávame s pečivom alebo šalátom a Vitana steakovou omáčkou na trhané mäso.



Steaková omáčka na  
trhané mäso