Recept: BBQ kuracie krídelká s medovo-cesnakovou glazúrou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

40 min

3



0.7

3

Budete potrebovať

Kuracie krídla	12 ks
Olivový olej	4 PL
Kečup	2 PL
Soľ	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