Kuřecí křídla na pomerančích

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 g	kuřecí křídla
	pažitka nebo jarní cibulka (na ozdobu)



Marináda:

3 lžíce	sojová omáčka
3 lžíce	olivový olej
2 lžíce	med
3 lžíce	rajčatový protlak
3 stroužky	česnek
1 ks	šťáva z pomeranče
1 lžíce	škrobu (popř. tapioková mouka)
1/2 lžičky	mletý pepř
1/2 lžičky	zázvorové koření

Postup přípravy

V misce si smícháme všechny ingredience na marinádu. Přidáme kuřecí křídla, promícháme a necháme v chladu alespoň 2 hodiny marinovat. Poté vložíme do zapékací formy. Překryjeme ji alobalem, který pomocí vidličky na více místech prodírkujeme. Troubu předehřejeme na 200° Celsia a pečeme 40 až 45 minut. Během pečení kuřecí stehna podléváme omáčkou, aby maso nebylo suché. Podáváme s rýží ozdobenou pažitkou či jarní cibulkou.