

# Kuřecí křídla s medovou omáčkou a rozinkami

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 10 ks   | kuřecí křídla                      |
| 5 lžíce | sojová omáčka                      |
| 8 lžíce | med                                |
| 5 lžíce | kečup jemný nebo ostrý (dle chuti) |
| 1 hrst  | rozinky                            |
|         | pepř                               |



## Postup přípravy

Nejprve smícháme kečup, med a sojovou omáčkou. Kuřecí křídla důkladně omyjeme a vložíme je do zapékacího pekáčku. Křídla zalijeme vzniklou omáčkou s medem a posypeme rozinkami. Můžeme dle chuti dochutit solí a pepřem. Podlijeme vodou a vložíme do trouby. Podléváme dle potřeby po celou dobu pečení. Pečeme zhruba 40 minut na 180 stupňů. Vyjmeme z trouby, až křídla budou upečená a med nám začne karamelizovat. Podáváme nejlépe s jasmínovou rýží.