Medová křidýlka s hořčicí

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	kuřecí křídla
2 lžíce	kukuřičný škrob
1 a 1/2 lžíce	sůl
1/4 hrnku	med
1/4 hrnku	dijonská hořčice
1 lžička	pepř
1 lžíce	sezamová semínka



Postup přípravy

Křídla očistíme a osušíme papírovou utěrkou. Zasypeme kukuřičným škrobem a 1 lžící soli. Důkladně promícháme, vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v rozehřáté troubě na 200°C po dobu alespoň 45 minut dokud nezezlátnou. Zda-li jsou křídla důkladně propečená raději ověříme na jednom z nich tak, že jej rozkrájíme. Rozehřejeme pánev, na kterou vlijeme med a přimícháme dijonskou hořčici. Přidáme ½ lžíce soli a lžičku pepře. Promícháme a necháme asi minutu provařit. Poté přidáme pečená křidýlka a důkladně je ve směsi obalíme. Hotová křídla vyskládáme na talíř a posypeme sezamovými semínky. Podáváme například s rajčatovou marinádou a zeleninou.