

# Pikantní kuřecí křidélka Buffalo

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

16 ks	kuřecí křidélka
1 ks	velká cibule
6 stroužek	česnek
kousek	čerstvý zázvor
3 ks	chilli paprička
8 lžíce	olivový olej
3 lžíce	sojová omáčka
2 lžíce	med
1 lžička	sůl



## Postup přípravy

Kuřecí křidélka omyjeme a osušíme. Do mixeru si dáme oloupanou a pokrájenou cibuli, česnek a zázvor s chilli papričkou. Přidáme olivový olej, sojovou omáčku, med a sůl. Vše rozmixujeme na pastu. Pastou potřeme kuřecí křidélka a necháme v lednici do druhého dne marinovat. Marinovaná křidélka dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme asi 40 minut. Dozlatova opečená křidélka podáváme např. s čerstvým pečivem.