

Pro 2-3 osoby

Kvěčící křidylka na medu

Koupit:

10 křidylek

4 lžíce medu

4 lžíce sójové omáčky

2 lžíce oleje (např. slunečnicového)

chilli papričku

① Křidylka opláchnu studenou vodou a nechám okapat.
V kastrolku roztávám med na mírném ohni, dokud není tekutý,
a přimíchám do něj olej, sójovku a rozdrcenou chilli papričku.

② Křidylka naskládám do
pekáčku, mírně je osolím
(sójovka je slaná dost) a potřu
je marinádou. Když je čas,
nechám křidylka marinovat,
lzeba i přes noc.



③ Troubu předehřeju na 170 °C
a křidylka pečú 1 hodinu, až jsou hodně tmavá.

Podávám s nakrájenými rohlíky a mokrou uťerkou 😊

