

Kluci v akci

Kuřecí křídla v čaji s chilli

4 porce



Jak prostá je příprava Ondřejových „čajových křidélek“. Chutnají pikantně – sladko-kyselo-pálivě.

1,2 kg kuřecích křidélek
80 g cukru
3 dl silného černého čaje
3 citrony
1 lžička mletého chilli
2 lžičky sušeného tymiánu
sůl

Křidélka v kloubu přesekneme, letku odsekneme a vložíme do mísy.

V kastrůlku rozpustíme cukr na karamel, zalijeme čajem, vymačkáme citronovou šťávu, vmícháme chilli a tymián. Krátce svaříme a ještě teplé nalijeme na křídla a promícháme.

Na plech vyložený pečicím papírem křidélka vyrovnáme a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 25 minut. Podáváme s chlebem a zeleninovým salátem, tentokrát dáváme tip na zelný salát se zázvorem.