

# Kuřecí křidélka American

Koření od Antonína

## Ingredience

- 1 lžička směsi „Grilovací koření“
- Půl lžičky drceného chilli
- sůl — 1 lžička
- olej — 3 lžíce
- rajčatový protlak — 1 lžíce
- med — 1 lžička
- 1 lžička sójovky

## Postup

Touto směsí potřeme kuřecí paličky nebo křidélka a necháme odležet aspoň půl hodiny (nejlépe do druhého dne). Potom maso přendáme do vhodného pekáčku a poklademe plátky másla, aby se udělala pěkná kůrčička. Pečeme při 180 st. C asi 45 minut. Pečené maso průběžně otáčíme a poléváme výpekem.