

Ohnivá křidélka

Hanka Bauerová

Ingredience

Majda

- 6 křidel
- pepř — 0,5 lžička
- ½ lžičky chilli nebo 1 lžička Tabasca
- sůl — 0,5 lžička
- olej — 2 lžíce
- 2 lžíce piva
- pár kapek octa

těstíčko

- vejce — 1
- solamyl — 1 lžička
- trocha soli
- hrubá kukuřičná strouhanka

Postup

Ingredience dobře rozmícháme a maso do toho naložíme na 24 hodin. Párkrát promícháme. Z vajíčka, solamylu a soli uděláme těstíčko, v něm křidélka obalíme a nakonec v kukuřičné strouhance. Smažíme.