

Karamelizovaná kuřecí křídla se sójovou omáčkou a chilli

Celkový čas vaření **50 min.** 10 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.217 kJ / 291 kcal

Tuky: **15,1 g** Bílkoviny: **24,4 g**

Sacharidy: **14,2 g**

INGREDIENCE

6 Porce

- 1 kg** kuřecích křídel
- 4 polévkové** měkkého světle hnědého
- lžíce** cukru
- 2 polévkové** rýžového octa
- lžíce**
- 6 polévkové** Kikkoman Sójová omáčka
- lžíce** přirozeně fermentovaná
- tekuté ochucovadlo
- 2** červené chilli papričky,
- jemně nasekané, plus
- další k podávání
- 1 polévková** sezamových semínek
- lžíce**
- 2** citrony, rozpůlené a
- ogrilované (nebo
- opečené) k podávání

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Předeřte troubu na 220 °C/horkovzdušná 200 °C/plyn 7. Kuřecí křídélka položte na mělký plech a pečte 20 minut.

Krok 2

Smíchejte zbývající ingredience. Po počáteční době vaření nalijte omáčku na křídla a dobře promíchejte, aby se obalila. Pečte dalších 15–20 minut a během vaření každých 5 minut promíchejte, aby se cukr nepřipálil a aby se potáhla křídla, dokud nebudou lepkavá a propečená. Přendejte do servírovací misky a seškrábněte zbývající glazuru z podnosu přes horní část křídel. Před servírováním nechte trochu vychladnout. Před podáváním posypte dalším chilli a vymačkejte opečené citrony.