



Křupavá grilovaná křidýlka



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

Suroviny

čerstvý koriandr
20 velkých kuřecích křidel

Marináda

1 lžičky **Pepř barevný celý Avokádo**
2 lžíce **Grilovací ďábelské Avokádo**
2 lžíce medu
3 lžíce sojové omáčky
2 lžíce citrónové šťávy
1 chilli paprička
1 lžíce čerstvého zázvoru

Způsob přípravy

Chilli papričku umyjeme, zbavíme semínek a najemno nasekáme. Zázvor najemno nastrouháme. Všechny ingredience na marinádu důkladně promícháme. Omyté a očištěné křidélka obalíme v marinádě a necháme odležet 4-6 hodin. Takto připravené křidélka grilujeme 30 minut, občas obrátíme a potřeme marinádou. Před podáváním posypeme čerstvým koriandrem.