

## Křupavá ostrá kuřecí křídélka - recept zdarma

<https://www.chillikuchyne.cz/krupava-ostra-kureci-kridelka/>



4 Porce - 160 Kč



70 min Příprava



Kuřecí křídla  
18 ks



Mouka  
na obalení



Sůl  
1 lžička



Uzená paprika  
1 lžička



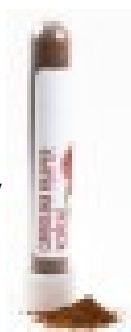
Pepř  
1/2 lžičky



Česnek  
sušený; 1/2 lžičky



Cibule  
sušená; 1/2 lžičky



Mleté koření Carolina Reaper  
1/4 lžičky

Abyste neřekli, že jsme nemysleli také na ty, kteří vyznávají spíše umírněně pikantní pokrmy, přidáváme tip na lahodnou sobotní večeři. **Křupavá ostrá kuřecí křídélka** představují neodolatelně jednoduchý způsob, jak potěšit sebe i své přátele.

### Postup:

Rozehřejte troubu na 200 °C a připravte si směs koření.

Osušte křídélka a nakořeňte je. Obalte v mouce a položte kůží dolů na vymazaný pekáč.

Pečte kuře 30 minut, poté otočte a pečte dalších 30 minut.

### Tip:

Nebojte se s kořením experimentovat! Objevujte nové kombinace chutí a okořeňte si život.

Při pečení nezapoměňte horní stranu postříkat sprejem na pečení, aby byla křídélka opravdu křupavá.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>