



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Pikantné grilované krídelká

Na pikantné grilované krídelká budete potrebovať (12 ks):

12 ks kuracích krídel
3 čajové lyžičky mletej rasce
1 čajovú lyžičku mletej sladkej papriky
1 čajovú lyžičku mletej papriky údenej
1 čajovú lyžičku granulovaného cesnaku
1/2 čajovej lyžičky kajenskej papriky (voliteľné)
soľ a čerstvo mleté čierne korenie
olivový olej

Na BBQ omáčku budete potrebovať:

1 polievkovú lyžicu paradajkového pretlaku
4 čajové lyžičky kokosového cukru (hnedý cukor)
1 čajovú lyžičku rozdrvených horčičných semiačok
1 polievkovú lyžicu medu
2 čajové lyžičky sriracha
1 čajovú lyžičku worchester
1 čajovú lyžičku octu z červeného vína
1 čajovú lyžičku mletej sladkej papriky
180 ml pasírovaných paradajok
60 ml vody
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Pripravte marinádu. V miske zmiešajte mletú rascu, sladkú a údenú papriku, granulovaný cesnak, kajenskú papriku, soľ, čierne korenie a olivový olej. Kuracie krídelká vložte do veľkej misy, polejte marinádou a rukou poriadne premiešajte, aby ňou boli všetky krídelká obalené. Misu prikryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke 2 hodiny odpočívať.

Medzitým si pripravte BBQ omáčku. V hrnci zmiešajte všetky suroviny a varte pár minút za neustáleho miešania. Omáčku odložte bokom.

Krídelká grilujte a približne 5 minút pred vytiahnutím ich z každej strany potierajte BBQ omáčkou, opekajte a obracajte. Podávajte s hranolčkami a zvyšnou BBQ omáčkou.