

## Klasika – grilovaná kuřecí křídla BBQ



Vyzkoušejte je tentokrát připravit podle receptu šéfkuchaře **restaurace Koley, Petra Anderta**. S mletým zázvorem, argentinským kořením a česnekovou omáčkou.

### Budete potřebovat:

2400 g kuřecích křidélek  
20 g mletého zázvoru  
20 g argentinského koření  
20 g BBQ koření  
0,1 l oleje  
4 porce česnekové omáčky  
4 porce BBQ omáčky  
pepř a sůl

Kuřecí křídla osolte, přidejte zázvor mletý, barbecue koření, argentinské koření. Vše promíchejte, dejte na plech a pečte v troubě při 145 °C zhruba 45 minut.

Česneková omáčka: zakysaná smetana, sůl, pepř, česnek a to vše zamíchejte.

Podávejte buď s rozpečenou bagetkou nebo čerstvým pečivem.



[To se mi líbí](#) [Sdílet](#) Buďte první mezi svými přáteli, kterým se to líbí.

[« Předchozí článek](#)

[Následující článek »](#)

### Archiv

- ★ [Červen 2016](#)
- ★ [Květen 2016](#)
- ★ [Duben 2016](#)
- ★ [Březen 2016](#)
- ★ [Únor 2016](#)
- ★ [Ledén 2016](#)
- ★ [Prosinec 2015](#)
- ★ [Listopad 2015](#)
- ★ [Říjen 2015](#)
- ★ [Září 2015](#)
- ★ [Srpen 2015](#)
- ★ [Červenec 2015](#)
- ★ [Červen 2015](#)
- ★ [Květen 2015](#)
- ★ [Duben 2015](#)
- ★ [Březen 2015](#)
- ★ [Únor 2015](#)
- ★ [Ledén 2015](#)
- ★ [Prosinec 2014](#)
- ★ [Listopad 2014](#)
- ★ [Říjen 2014](#)
- ★ [Září 2014](#)

### Červen 2016

Po	Út	St	Čt	Pá	So	Ne
	1	2	3	4	5	