



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Sladové s intenzívnou chuťou.**



**Ambasádor**  
Corgoň 4-sladový

## Kuracie krídla na ihle s ostro-sladkou omáčkou

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- kuracie krídla, 16 ks
- citrón, 1 ks
- olej 4 PL
- zmes grilovacieho korenia podľa chuti alebo len soľ a olej, 2 PL
- bambusové ihly, 16 ks
- bageta, 12 - 16 plátkov
- maslo, 12 PL
- cesnak, 3 - 4 strúčiky
- petržlenová vňať hladkolistá, 4 PL
- soľ
- Omáčka cca 600 ml:
- kečup, 500 ml
- ovocný ocot, 60 ml
- worcesterská omáčka, 60 ml
- hnedý cukor, 50 g
- med, 2 PL
- dijonská horčica, 2 PL
- tabasco, 1 - 2 PL
- grilovacia zmes korenia podľa chuti, 1 PL
- čierne korenie mleté, ½ ČL
- údená soľ (alebo 10 cm kúsok kože z údenej slaniny), 2 ČL

### POSTUP

1. 5 až 8 hodín pred prípravou umyjeme krídla, osušíme a rovnomerne potrieme citrónovou šťavou. Odložíme ich do chladničky, koža nadobudne čiastočne osušený vzhľad, ale o to chrumkavejšia bude pri grilovaní. Krídla napichnete pozdĺžne na bambusové ihly. Získame tak rovnomerne upečenú kožu z oboch strán. Potrieme olejom zamiešaným s grilovacím korením alebo so soľou.
2. Necháme ešte hodinu v chladničke a medzitým pripravíme omáčku z uvedených surovín tak, že všetky spoločne zmiešame a prevaríme na požadovanú hustotu miernym varom asi 15 minút, pravidelne miešame. Omáčku môžeme pripraviť aj vopred a sterilizovať v malých pohároch, vydrží niekoľko mesiacov. Ak nemáme údenú soľ, použijeme kožu z údenej slaninky, ktorú po uvarení vyhodíme.
3. Maslo izbovej teploty zamiešame s petržlenovou vňaťou, prelisovaným cesnakom a soľou. Natrieme na plátky bagety.
4. Krídla grilujeme z každej strany 8 - 10 minút, na opečenie bagiet potrebujeme 1 - 3 minúty z každej strany.
5. Omáčkou môžeme krídla natierať počas grilovania aj pri konzumácii. Vhodnou prílohou je šalát z čerstvej zeleniny podľa chuti.