

Kuřecí křídla s paprikou a jogurtovým dresinkem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 220°C. Koření (4 PL sladké papriky) smícháme s prolisovaným česnekem a směsí potřeme kuřecí křídélka. Poklademe je na pekáč, přidáme trochu olivového oleje, soli a pepře. Vložíme do trouby a pečeme asi 30 minut. Jogurtový dresink připravíme smícháním citrónové šťávy ze dvou citrónů, 2 jogurty a soli. Dochutíme špetkou pepře. Upečená kuřecí křídélka podáváme s jogurtovým dresinkem a olivami. Jako příloha brambory Meditterane Wedges.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 80 g
- **Kuřecí maso** - 1500 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Olivy zelené** - 15 g
- **Paprika sladká 35 g** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jogurt bez laktózy 180 g** - 360 g

