

Kuřecí křídla s pikantními pečenými brambory

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí křídla připravíme dle návodu. Nové brambory omyjeme, podélně je rozkrojíme a řeznou plochou je naskládáme na plech vyložený pečícím papírem. Řezy plochy potřeme olejem, osolíme a třetinu brambory posypeme paprikou a kmínem. Brambory pečeme 30 minut. Hotová kuřecí křídla rozdělíme s brambory na talíř a podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 1200 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Kuřecí křídla sweet chilli pečená - NOVINKA** - 500 g, 1 kg - 300 g

