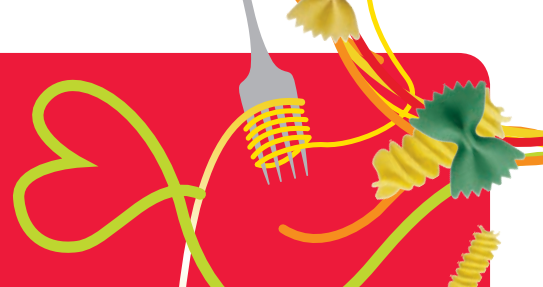


# Kuřecí křidélka



10 -15 kuřecích křidélek  
2 dl Coca-Cola  
2 středně velké nakrájené cibule  
2 prolisované stroužky česneku  
2 polévkové lžíce sojové omáčky  
bílý pepř

Ve velkém hrnci smícháme nápoj Coca-Cola, cibuli, česnek, sojovou omáčku a koření. Přivedeme k varu a mícháme, dokud se směs rovnoměrně neprohřeje. Potom stlumíme plamen a necháme 30 minut mírně povařit. Kuřecí křidélka dáme na pekáč a pečeme 25 minut na 180°C. Nakonec zalejeme křidélka omáčkou a pečeme v troubě ještě dalších 10-15 minut při 200°C. Výbornou přílohou k tomuto pokrmu je rýže. Podávajte s ledově vychlazeným nápojem Coca-Cola.

**Coca-Cola**  
k jídlu to pravé

 Čas přípravy: 50 - 60 minut

 Počet porcí: 2 - 4

