

Куриные крылья «Буффало»



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g ¼ стакана
- Горгонзола (или другой сыра с голубой плесенью) 100 г
- Кайенский перец 1,5 ч.ложки
- Кетчуп ¼ стакана
- Куриные крылья 2 кг
- Майонез 2/3 стакана
- Растительное масло 2 ст. ложки
- Соль 2 ложки
- Табаско 1 ложка соуса
- Уксус 5 чайных ложек
- Черный перец ¼ чайной ложки
- Чеснок 4 дольки

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Разогрейте духовку до 220 градусов.
2. Перемешайте куриные крылья с маслом, измельченным чесноком, солью и кайенским перцем. выложите на противень, оставляя расстояния между крылышками.
3. Обжаривайте в духовке порционно около 25 минут.
4. Смешайте кетчуп и пассату, соус Табаска и 4 ложки уксуса.
5. Готовые горячие крылья опустите в этот соус и перемешайте.
6. Подавайте с сырным соусом. Для него смешайте майонез, сыр, нарезанный зеленый лук, 1 ч. л. уксуса, ¼ ч. л. соли и черный перец.

Идеальный гарнир – картошка фри!