

Kuřecí křídylka buffalo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Asi 0,5kg kuřecích křídýlek jemně osolíme a okořeníme grilovací směsí s přídavkem chilli papriky.

Chvilí je necháme v chladničce,alespoň 12 hodiny.

Pak je asi 10minut smažíme na oleji.

Nato je dáme pod gril,pečeme a potíráme je směsí másla s

přídavkem pálivé papriky.Grilujeme,potíráme a obracíme až dostanou zlatavou barvu a jsou křehká.

Ke křídýlkům BUFFALO podáváme salát z čerstvé

zeleniny,kečup,tatarskou omáčku.Případně směs majonézy,bílého jogurtu a česneku nebo místo česneku přidáme do směsi

kečup,drobně sekaná rajčata či papriky a cibuli,sýrovou směs s nivou.