








## Skrzydółka w amerykańskim stylu Buffalo

 2 porcje  60 minut

### Składniki

- 500 g skrzydełek kurczaka
- 100 g ostrego sosu
- 50 g miodu lub brązowego cukru
- 100 g masła
- 20 ml oleju roślinnego
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

### Przygotowanie

-  W misce umieść 500 g skrzydełek, 20 ml oleju, 1 łyżeczkę czosnku, 1 łyżeczkę soli i 1/8 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 15 minut.
-  Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.
-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Umieść 100 g ostrego sosu oraz 50 g miodu lub cukru. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Wymieszaj.



Dodaj 100 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Polej upieczone skrzydełka przygotowanym sosem. Gotowe do podania! Smacznego!