

Skrzydełka 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

1. 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.
2. Piecz w piekarniku w temperaturze 180 przez ok. 20 minut.
3. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
4. Umieść 100 g ostrego sosu oraz 50 g miodu lub cukru. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Wymieszaj.

6 Dodaj 100 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Wymieszaj.

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