

## Chrupiące skrzydełka w sosie buffalo



Składniki

Opis wykonania

400 g - skrzydełek z kurczaka  
1 l - wody  
100 g - soli  
marynata  
1 łyżeczka - słodkiej papryki  
1 łyżeczka - oregano  
1 szczypta - pieprzu  
1/2 łyżeczka - imbiru mielonego  
2 szt. - ząbków czosnku  
1 łyżeczka - papryki wędzonej  
1/2 łyżeczka - chili  
1 łyżeczka - oleju  
sos  
2 szt. - cebuli  
2 szt. - ząbków czosnku  
4 łyżeczka - koncentratu pomidorowego  
2 łyżka - masła  
1 łyżeczka - majonezu  
1 łyżeczka - soku z cytryny  
1 łyżeczka - papryki wędzonej  
1 szczypta - imbiru  
100 ml - wody  
1 łyżeczka - cukru

Chrupiąca przekąska. Idealna do „przekąszenia” w trakcie piłkarskich emocji.

#### Solanka

Na samym początku przygotuj solankę.

W litrze zimnej wody rozpuść 100 gram soli.

Skrzydełka umyj podziel i zamocz w solance na 12 godzin.

Dzięki temu mięso będzie soczyste i delikatne.

#### Marynata

W misce wymieszaj słodką paprykę, oregano, pieprz, imbir mielony, chili, wędzoną paprykę i posiekany czosnek. Dodaj olej.

Wymieszaj wszystko na jednolitą gęstą masę i włóż osuszone skrzydełka które wcześniej spędziły 12 godzin w solance.

Skrzydełka powinny się marynować co najmniej 4 godziny. Dla jak lepszego smaku najlepiej smażyć je na następnym dzień.

#### Sos Buffalo

Do garnka dodaj masło, posiekany czosnek i cebulkę.

Smaż na wolnym ogniu, żeby masło się nie przypaliło, a cebulka nie zmieniła swojego koloru.

Po upływie 5 minut dodaj wędzoną paprykę, imbir, przecier pomidorowy, wodę sok z cytryny i cukier.

Duś na wolnym ogniu aż cebulka będzie miękka, a woda odparuje.

Czynność ta nie powinna Ci zająć dłużej niż 10 minut.

Kiedy sos jest już gotowy przełóż go do blendera, dodaj majonez i zmiel na gładką masę. Możesz doprawić go cukrem i sokiem z cytryny – wszystko zależy od Twoich upodobań.

Sos do skrzydełek powinien być słodko-kwaśny i lekko pikantny.

Sos jest już gotowy, więc możemy przejść do smażenia naszych przysmaków. Skrzydełka wyciągamy z marynaty i obtaczamy je w