



przepisy.pl

Skrzydółka kurze Buffalo



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydółka kurczaka - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 25 gramów
- łodyga selera naciowego - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ser pleśniowy rokpol - 60 gramów
- jogurt - 0.25 szklanek
- sos chilli - 3 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 0.5 szklanek
- kostka masła - 0.25 sztuk
- ocet jabłkowy - 1.5 łyżek
- olej - 500 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Selerę pokrój w słupki i włóż do wody z lodem na 30 minut.
2. Ser pleśniowy pokrusz i dodaj do niego majonez, jogurt oraz przeciśnięty czosnek. Wszystko wymieszaj, aby uzyskać niezbyt gładki sos.
3. Ze skrzydełek odetnij końcówki, a następnie przekrój je na połowy wzdłuż stawu. Posyp obficie przyprawą Knorr.
4. Na rozgrzany olej wrzucaj skrzydółka i smaż je przez 5-8 minut, po czym wyjmij i odsącz. Następnie dopiecz w piekarniku w 180 stopniach przez 20 minut.
5. Po wyjęciu z piekarniku skrop skrzydółka rozpuszczonym masłem, sosem chilli i octem. Podawaj z selerem i sosem serowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl