

Aripioare picante la cuptor



Laura Sava

In decurs de doua zile am testat doua retete cu carne de pui. O portie de aripioare picante la cuptor si una de pulpe de pui (superioare). Tot la cuptor. Si delicioase amandoua! ☐

Aripioarele n-au fost atat de spicy, dar pulpele da! La aripioare am folosit un **sos chilli**, nu foooarte iute, dar la pulpe am folosit **dulceata de ardei iuti** :))

Va aduc retetele cat de curand, dar pana atunci haideti sa rontaim niste aripioare picante la tava, in genul celor din Buffalo. Atat de bune!!!!

Ingrediente:

- 10 aripioare de pui
- 2, 3 linguri unt topit
- sare, piper

- 2, 3 catei de usturoi
- 4 linguri **sos chilli**
- 1 lingura zeama de lamaie
- 1 lingura miere

Sfat: puteti inlocui untul cu aceeasi cantitate de ulei iar daca nu aveti sos chilli la indemana, puteti folosi o lingurita de boia iute amestecata cu o lingura de ketchup.

Mod de preparare:

Se spala si se usuca aripioarele de pui (prin tamponare cu un servet de hartie); se taie in trei parti, la incheieturi. Varfurile aripioarelor se pun intr-o pungă si se pastreaza la congelator, pentru supă.

Se amesteca untul topit cu sosul iute si cateii de usturoi, trecuti prin presa. Se adauga sare si piper, dupa gust. Se ungu foarte bine aripioarele cu aceasta marinata si se pun pentru minim 2 ore la frigider. Ideal ar fi sa le lasati peste noapte.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se pun aripioarele intr-o tava, avand grija sa fie asezate intr-un singur strat. Se lasa la cuptor 20 minute, dupa care se intorc si se mai lasa inca 20 minute.

Se amesteca mierea cu zeama de lamaie si se ungu, cu pensula de bucatarie, aripioarele. Se mareste focul la 200 grade C si se mai lasa cca. 10 minute. Daca incep sa se arda, se acopera cu folie.

Ce vreau sa va spun, acum la sfarsit, este ca Bogdi m-a ajutat foarte mult la acesta postare. De fapt el a si scris ultimele doua randuri :)))



Speram mult sa va placa!



Laura Sava