

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 aceeași cantitate de ulei iar dacă nu aveți sos chilli la îndemână, puteti folosi o linguriță de boia iute amestecată cu o lingură de ketchup.

Mod de preparare:

Se spală și se usucă aripioarele de pui (prin tamponare cu un servet de hartie); se taie în trei părți, la încheieturi. Varfurile aripioarelor se pun într-o pungă și se pastrează la congelator, pentru supă.

Se amestecă untul topit cu sosul iute și cateii de usturoi, trecuți prin presă. Se adaugă sare și piper, după gust. Se ung foarte bine aripioarele cu această marinată și se pun pentru minim 2 ore la frigider. Ideal ar fi să le lăsați peste noapte.

Se încălzește cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se pun aripioarele într-o tavă, având grijă să fie așezate într-un singur strat. Se lasă la cuptor 20 minute, după care se întorc și se mai lasă încă 20 minute.

Se amestecă mierea cu zeama de lamaie și se ung, cu pensula de bucatărie, aripioarele. Se mărește focul la 200 grade C și se mai lasă cca. 10 minute. Dacă încep să se ardă, se acoperă cu folie.

Ce vreau să vă spun, acum la sfârșit, este că Bogdi m-a ajutat foarte mult la acesta postare. De fapt el a și scris ultimele două rânduri :)))



Speram mult sa va placa!



Laura Sava