

Doradca Smaku XI: Skrzydełka z sosem serowym, odc. 5



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ząbki czosnku	4 sztuki
biała cebula	1 sztuka
olej rzepakowy	3 łyżki
miód wielokwiatowy	5 łyżek
ketchup	7 łyżek
sos sojowy	5-7 łyżeczek
pomidory pelati	400 gramów
skrzydełka kurczaka	7 sztuk
kwaśna śmietana	1 szklanka
majonez	1 łyżka
ser pleśniowy	5 łyżek
sok z cytryny	3 łyżki
szczypiorek	3 szczypty
marchewka	1 sztuka
marchew czerwona	1 sztuka
ogórek	1 sztuka

Do smaku

papryka wędzona

kmin rzymski

pieprz ognisty mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwa ząbki czosnku rozgniatamy i szatkujemy, cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju rzepakowym. Dodajemy paprykę wędzoną słodką mieloną. Mieszamy. Wlewamy miód, ketchup, sos sojowy i pomidory pelati. Gotujemy do uzyskania odpowiedniej konsystencji, następnie dodajemy kmin rzymski. Marynatę przelewamy do miski. Skrzydełka nacinamy, wkładamy do marynaty. Na wyłożoną papierem do pieczenia formę wykładamy mięso. Oblewamy marynatą, która podczas pieczenia skarmelizuje się. Pieczemy 40 minut w temperaturze 180°C. Do naczynia przekładamy majonez i wlewamy śmietanę. Wsypujemy ser pleśniowy. Wlewamy sok z cytryny dla zakwaszenia. Przyprawiamy pieprzem ognistym. Wrzucamy posiekany szczypiorek oraz starte na miazgę 2 ząbki czosnku.

Podanie:

SKRZYDEŁKA WYKŁADAMY NA TALERZE, POLEWAMY SOSEM Z PIECZENIA. DODATKOWO PODAJEMY SOS SEROWY DO MACZANIA. MARCHEWKI I OGÓREK KROIMY W SŁUPKI, A NASTĘPNIE WKŁADAMY DO MISECZKI Z SOSEM SEROWYM.