



Dania główne

PIKANTNE SKRZYDEŁKA



SKŁADNIKI

- 1 kg skrzydełek kurczaka
- 2 chili
- cebula
- 6 ząbków czosnku
- 200 g jogurtu naturalnego Polskiego Mlekovita
- pikantny keczup
- łyżka pasty sambal olek
- oliwa
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- łyżka sosu worcester
- łyżka octu balsamicznego
- mielona kolendra
- sól
- pieprz
- kilka liści sałaty i plasterków pomidora

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Chili oplukać, posiekać. Cebulę oraz czosnek obrać, posiekać. Skrzydełka umyć, osuszyć. Połączyć jogurt, cebulę, połowę czosnku i chili. Dodać 5 łyżek keczupu, 3 łyżki oliwy, pastę sambal olek oraz 1/2 łyżeczki mielonej kolendry. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Skrzydełka zalać marynatą, odstawić na co najmniej 2 godz. do lodówki.
- Połączyć 6 łyżek pikantnego keczupu, koncentrat pomidorowy, resztę czosnku i chili, sos worcester oraz ocet balsamiczny. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Sos przykryć, odstawić na 30 min do lodówki.
- Skrzydełka osączyć z marynaty (zachować ją), ułożyć na aluminiowych tackach. Umieścić na rozgrzanym ruszcie, grillować mniej więcej 30 min lub piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Od czasu do czasu smarować marynatą, w połowie pieczenia skrzydełka odwrócić.
- Sałatę oplukać, osuszyć. Skrzydełka nałożyć na talerz wyścielony sałatą, udekorować plasterkami pomidora. Podawać z przygotowanym sosem.