

Buffalo Wings se sýrovým dipem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí křídla 1.5 kg
- olej 4 hrnek
- tabasco 5 lžíce
- máslo 4 lžíce
- vinný ocet 1 lžíce
- **Na sýrový dip**
- niva 50 g
- zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: USA

Počet porcí: 6

Postup:

1. Kuřecí křídélka opláchneme, osušíme, odstrihneme špičaté konce a rozdělíme je v kloubu na dva kusy, osolíme, opepříme a osmažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje, až mají zlatavou barvu a křupavou kůrčičku
2. Máslo necháme ve vyšší pánvičce rozehřát, přidáme tabasco a vinný ocet, dobře promícháme a nalijeme na osmažená křídla
3. Připravíme si sýrový dip; zakysanou smetanu smícháme s nastrouhaným sýrem a ochutíme solí i pepřem
4. Horká křídélka podáváme s připraveným dipem.