



## SKRZYDEŁKA W SOSIE BUFFALLO

### SKŁADNIKI:

1 kg skrzydełek  
sól, pieprz  
2-3 łyżki oleju

Sos buffalo:

100 ml ostrego sosu, np. piri piri, tabasco lub inny  
80 g masła  
50 ml octu z białego wina lub jabłkowego  
1 łyżka sosu Worcestershire  
sól

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Skrzydełka podzielić na dwie części, natrzeć solą i pieprzem, chwilę obsmażyć na patelni, po czym piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190°C, aż będą przyrumienione, a mięso będzie odchodziło od kości.
2. Składniki na sos umieścić w rondelku i podgrzewać, energicznie mieszając. Gotowe skrzydełka wymieszać z sosem buffalo. Danie można serwować z chrupiącymi kawałkami marchewki i selera naciowego oraz kwaśną śmietaną lub sosem jogurtowym.