



Broilerin siivet Buffalon tapaan

Aineet: 2 kg broilerin siipiä
4 rkl viinietikkaa
4 rkl vettä
2 rkl tomaattipyreetä
2 rkl sokeria
1 ½ tl suolaa
1-3 tl tabascoa
¼ -1 ti cayennepippuria

Valmistus: Tämä tunnettu, voimakkaasti maustettu ruokahalun herättäjä on suosittu pikkusuolainen baareissa, joissa palanpainikkeeksi nautitaan yleensä jääkylmää olutta. Nimi Buffalo Wings juontaa juurensa erääseen buffalolaiseen baariin, jossa keksittiin, miten myös broilerin siivet saadaan hyödynnetyksi. Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Katkaise siivet nivelen kohdalta ja heitä kärkiosa pois. Paista siipiä foliolla peitettyssä uunipannussa noin 30-35 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Käännä ne kerran paistamisen aikana. Sekoita muut ainekset kulhossa. Mausta makusi mukaan tabascolla ja cayennepipurilla. Kaada kastike siipien päälle ja kääntele siipiä niin, että kastike peittää ne kunnolla. Paista siipiä uunissa vielä noin 15 minuuttia, kunnes suurin on kastikkeesta on imeytynyt ja siipien reunat ovat käyneet rapeiksi. Käännä siipiä paistamisen aikana kaksi kertaa. Tarjoa sellerisuikaleiden ja sinihomejuustokastikkeen kanssa.