

Pikantne skrzydełka Buffalo

Pikantne Skrzydełka Buffalo – Ognista Uczta dla Podniebienia

Złociste, soczyste i piekielnie ostre – skrzydełka Buffalo to prawdziwa eksplozja smaków, która rozgrzeje każde spotkanie. Sekret tkwi w wyjątkowej marynacie na bazie pasty pomidorowej, whisky i sosu tabasco, która nadaje mięsu głęboki, pikantny charakter. Skrzydełka najpierw powoli grillowane, a następnie dopieczone do karmelizacji, zyskują niepowtarzalną chrupkość i intensywny smak.

Dla kogo?

Idealne dla miłośników ostrych doznań kulinarnych i fanów nieformalnych spotkań. Skrzydełka Buffalo to propozycja dla osób, które cenią sobie wyraziste smaki i nie boją się kulinarnych wyzwań. Orzeźwiający [sos](#) jogurtowy ze szczypiorkiem i czosnkiem stanowi doskonałe uzupełnienie, łagodząc pikantność dania.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się podczas wieczorów sportowych, letnich grillów czy spontanicznych spotkań z przyjaciółmi. To szybka przekąska, która zawsze robi wrażenie i rozgrzewa atmosferę. Podane z schłodzonym jasnym piwem tworzą duet idealny na nieformalne przyjęcia i weekendowe biesiady.

Czy wiesz, że?

Nazwa „Buffalo” pochodzi od miasta Buffalo w stanie Nowy Jork, gdzie po raz pierwszy przygotowano tę pikantną przekąskę. Tradycyjnie skrzydełka Buffalo podawane są z sosem blue

cheese, ale nasza wersja z jogurtowym dipem jest lżejsza i równie smaczna.

Dla urozmaicenia

Możesz dostosować poziom ostrości, zmniejszając lub zwiększając ilość tabasco i papryki. Dla słodszej wersji dodaj więcej syropu klonowego. Skrzydełka świetnie smakują również upieczone w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30-35 minut.