

Przepis na Buffalo Wings. Gratka dla fanów serialu „Yellowstone” i Super Bowl

Co roku Amerykanie jedzą w czasie oglądania finału Super Bowl blisko 1,5 mld skrzydełek z kurczaka. Tych skrzydełek. Buffalo Wings, czyli skrzydełka bizona, jak moglibyśmy je przetłumaczyć, nie mają nic wspólnego z groźnym byczkiem. Są jednak nieodzownym elementem diety każdego kowboja i fana sportu.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

LICZBA PORCJI:

8

Buffalo Wings robi się bardzo prosto, a smakują wprost wspaniale. To dzięki tym dwóm składnikom osiągnęły taki sukces kulinarny. Teraz i ty możesz ich spróbować. Potrzebujesz tylko tanich skrzydełek, sosu tabasco i dobrze rozgrzanego piekarnika lub airfryera. Upieką się w sam raz na wieczór z serialem „Yellowstone”.

SKŁADNIKI:

125 ml sosu tabasco
2 łyżki oliwy z oliwek
3/4 łyżeczki soli
1 łyżeczka pieprzu
16 skrzydełek kurczaka (ok. 1,5 kg), bez czubków
6 łodyg selera naciowego, pokrojonych na długie kawałki

PRZYGOTOWANIE:

1) Zaczynij od rozgrzania piekarnika do 230 °C. W międzyczasie przygotuj marynatę. W dużej misce wymieszaj sos tabasco z oliwą, solą i pieprzem. Uważaj, aby nie potrzebować sobie oka po dotykaniu tabasco!

2) Przekrój każde skrzydełko w stawie. Włóż wszystkie części kurczaka do marynaty i porządnie w niej wymasuj. Możesz włożyć mięso do lodówki na godzinę lub nawet całą noc, żeby kurczak przegryzł się z sosem.

3) Jeśli trzymałeś kurczaka w lodówce, wyjmij go na pół godziny przed pieczeniem. Niech osiągnie temperaturę pokojową, to nie ściągnie się na nim skórka. Piecz skrzydełka 35–40 minut, aż skórka się przyrumieni i będzie chrupiąca. Możesz odwracać skrzydełka w czasie pieczenia, ale ja zalecam robić to tylko raz na każdą stronę.

4) Podawaj na gorąco z łodygami selera naciowego, by wprowadzić się w prawdziwie amerykański klimat. Smacznego!



Historia Buffalo Wings

Buffalo wings, czyli pikantne skrzydełka kurczaka, pochodzą z Buffalo w stanie Nowy Jork, a więc daleko im do Teksasu czy Montany. A jednak stały się popularnym kowbojskim daniem. Ich historia sięga 1964 roku, kiedy właścicielka Anchor Bar, Teresa Bellissimo przygotowała je po raz pierwszy. Najbardziej popularna wersja tej historii mówi, że Teresa stworzyła przepis jako szybką przekąskę dla swojego syna i jego znajomych, którzy przyszli do baru głodni późnym wieczorem.

Skrzydełka, które wcześniej były uważane (i nadal bywają) za mało wartościową część kurczaka, zostały usmażone na głębokim tłuszczu i obtoczone w maśle oraz ostrym sosie (głównie na bazie sosu Frank's RedHot). Podano je z selerem naciowym i sosem serowym (najczęściej blue cheese), aby złagodzić ostrość. Danie szybko stało się hitem. Dziś są jednym z najbardziej klasycznych amerykańskich dań barowych, szczególnie popularnym podczas Super Bowl i innych sportowych wydarzeń.