



JERNEJ KITCHEN

BUFFALO LEPLJIVE PERUTNIČKE

Buffalo lepljive perutničke so božansko dobre. Omaka je rahlo lepljiva, bogata, polnega okusa, perutničke pa sočne, mehke in jih kar ne moramo nehati jesti.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

BUFFALO LEPLJIVE PERUTNIČKE

- 1 kg piščančjih peruti
- 1 žlica olivnega olja
- 1/2 žličke mletega črnega popra
- 1 žlička soli
- 1/2 žličke česna v prahu, za marinado
- 1 žlička sojine omake, za marinado
- 1 žlička pecilnega praška
- 100 g masla
- 200 g pekoče omake s čilijem
- 1/2 žličke česna v prahu, za omako
- 1 žlička sojine omake, za omako
- 1/4 žličke kajenskega popra

PERUTNIČKE SPEČEMO

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 210 °C (ventilatorsko) alu uporabimo cvrtnik na vroč zrak, ki ga prav tako segrejemo na 210°C. Perutničke stresemo v skledo. Dodamo olje, poper, sol in česen v prahu. Premešamo, nato dodamo še sojino omako, pecilni prašek. Dobro premešamo in v eni plasti razporedimo po večjem pekaču obloženem s papirjem za peko. Postavimo v pečico, kjer pečemo 25 - 30 minut pri 210 °C (ventilatorsko), ali v cvrtniku na vroči zrak.

OMAKA ZA PERUTNIČKE

Za omako v ponvi na zmernem ognju stopimo maslo. Dodamo omako s čilijem, česen v prahu, sojino omako in kajenski poper. Ko mešanica rahlo zavre, jo pri zmernem ognju kuhamo 5 minut, da se omaka zgosti. Pečene perutničke stresemo v skledo in jih prelijemo z omako. Dobro premešamo in postrežemo s pripravljeno zeljno solato.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- skleda
- pekač
- papir za peko
- ponev