



## BBQ Пилешки крилца

🕒 70–80 Минути 

### Подготовка

- 1 Пригответе маринатата за крилцата като смесите зехтина, BBQ пиле микса, меда и пушения пипер. Мариновайте крилцата за около 30 минути.
- 2 Пригответе си тавичка за печене като я застелете с пекарска хартия. Включете фурната да загрява на 170°C.

**СЪВЕТ:** Можеме да пригответе и на скара.

- 3 Изсипете бутчетата в тавата и покрийте с алуминиево фолио. Печете около 30 минути след това махнете фолиото и допечете още 10 минути до получаване на красив загар.
- 4 За соса - смесете в купичка майонезата, заквасената сметана, нарязания на дребно лук, солта, люто чили и няколко капки сок от лайм.
- 5 Сервирайте бутчетата горещи със майонезения сос и резени лайм.

### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Пилешки крилца
3 с.л.	Зехтин extra virgin
1 с.л.	♦ BBQ Пиле
1 ч.л.	Мед
1/2 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
За соса	
1/2 ч.ч	Майонеза
1/2 ч.ч	Заквасена сметана
1/3 глава	Червен лук
	♦ Люто чили
1/2 ч.л.	♦ Морска сол
1	Лайм

