

ANIA STARMACH

Skrzydółka kurczaka w sosie barbecue z kukurydzą

Co kupić?

Domowy sos Barbecue

- 300ml przecieru pomidorowego
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki octu winnego
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3 krople sosu tabasco

Skrzydółka

- 8 skrzydełek kurczaka
- 2 kolby kukurydzy w liściach
- 2 łyżki świeżej kolendry
- 3 łyżki miękkiego masła
- 1 zmiądzony ząbek czosnku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

Domowy sos Barbecue

1. Zaczynj od sosu: cebulę i czosnek drobno posiekaj. Przysmaż na oleju, dodaj koncentrat, a po minucie resztę składników. Gotuj na małym ogniu do momentu, aż sos będzie gęsty (około 15 minut).

Skrzydółka

ANIA STARMACH

2. Skrzydełka przełóż do miski, zalej sosem i odstaw na 30 minut.
3. Po tym czasie połóż na srebrnej tacce lub bezpośrednio na grillu, grilluj około 20 minut (skrzydełka możesz też ewentualnie upiec w piekarniku).
4. Kolby kukurydzy zamocz w misce z wodą, po 10 minutach połóż na grillu i grilluj około 15 minut (przewracając od czasu do czasu, tak, aby kolby przypiekły się z każdej strony).
5. Miękkie masło wymieszaj z kolendrą i czosnkiem, dopraw solą i pieprzem.
6. Skrzydełka podawaj z kukurydzą i kolendrowym masłem.