

Bafalo krilca

Za 4 osobe

1 kg pilećih krilaca
50 g margarina
2 kašike ajvara
1 kašičica tucane ljute paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
2 šargarepe
veza svežeg peršunovog lista

Umak od sira

100 g sira sa plavom plesni
2 kašike majoneza
2 kašike milerama
1 čen belog luka
1 kašičica vinskog sirćeta

Način pripreme

1. Napraviti sos. U manjoj činiji viljuškom izdrobiti plavi sir. Dodati ostale sastojke. Sve dobro promešati, poklopiti i staviti u frižider da se hladi.
2. U kesi za mariniranje (kesa sa zip zatvaračem) pomešati krilca, margarin, ajvar, ljutu papriku, so i biber. Sve namirnice dobro promešati kako bi se krilca ravnomerno obložila marinadom. Ostaviti ih u frižideru najmanje 60 minuta da se mariniraju.
3. Izvaditi krilca iz kese i poslagati ih u posudu za pečenje. Na pećnici uključiti gornji grejač na 220 stepeni. Posudu za pečenje staviti 10 do 15 cm od grejača. Krilca peći 15 minuta sa jedne strane. Okrenuti ih viljuškom, a zatim peći još 15 minuta sa druge strane.
4. Krilca služiti topla. Uz njih servirati sos i štapiće šargarepe uvaljane u peršun.