

Csípős csirkeszárny lilahagymás tejfőllel

Hozzávalók:

12 db csirkeszárny
1 evőkanál csípős paprikakrém
só, pirospaprika
olaj a sütéshez
a mártogatóshoz:
2 pohár tejföl
1 fej lilahagyma
1 csokor petrezselyem
só
4 adag/2562 kcal, 1 adag/640 kcal



Elkészítés:

A csirkeszárnyak végeit levágjuk - felhasználhatjuk levesekhez -, a megmaradt szárnyakat kettévágjuk, sózzuk, meghintjük a pirospaprikával, és hozzáadjuk a csípős paprikakrémet. Kézzel jól bedörzsöljük, és ha lehetőség van rá, akkor egy napot állni hagyjuk a hűtőben. Bő olajban, közepes lángon, ropogósra sütjük. A tejfölt a finomra vágott lilahagymával, és az összevágott petrezselyemmel, valamint sóval elkeverjük, és a ropogós szárnyak mellé tálaljuk.

(Színes RTV recept)