

# Aripioare picante – Aripioare picante și crocante, cu sos dulce-picant – Aripioare făcute la cuptor



Prepararea acestor aripioare picante este extrem de simplă și accesibilă. Nu necesită o listă lungă de ingrediente, dar rezultatul este cu adevărat pe măsura așteptărilor.

Totul este simplu, totul este delicios – oaspeții și familia au fost de-a dreptul încântați. Într-un cuvânt, un prânz de neuitat!

## Aripioare picante (la cuptor)



**Aripioarele picante și crocante, coapte la cuptor și servite cu un sos dulce-picant, s-au dovedit a fi deosebit de gustoase!** Chiar și eu am fost surprins de cât de bine s-au menținut, de **armonia perfectă cu salata alăturată** – un adevărat **răsfăț culinar!**

### Ingrediente aripioare de pui la cuptor:

- 1 kg aripioare de pui
- 50 g amidon de porumb

- 10 g bicarbonat de sodiu
- zeama de la o lămâie
- 1 linguriță fulgi de ardei iute, sau după gust
- 2 lingurițe boia dulce afumată
- 1 linguriță rasă de piper, sau după gust
- 10 căței de usturoi
- 8-10 g sare, sau după gust

## **Ingrediente sos dulce-picant (BBQ):**

- 200 g ketchup
- 20-30 g miere de albine
- 70-80 g unt gras
- 1 lingură oțet balsamic simplu sau cremă, ori sos de soia
- 1/2 linguriță cimbru uscat

1. Preîncălzește cuptorul la 200 de grade Celsius.
2. Spală aripioarele de pui și usucă-le bine.  

3. Într-un castron mare, combină făina, amidonul de porumb, pudra de usturoi, boiaua, sare și piper.
4. Adaugă aripioarele în amestecul de făină și asigură-te că sunt bine acoperite.
5. Așază aripioarele pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și coace-le timp de 45-50 de minute sau până când sunt crocante și gătite complet.  

6. În timp ce aripioarele sunt în cuptor, pregătește sosul picant: topește untul într-o cratiță, adaugă sosul de ardei iute și mierea.
7. După ce aripioarele sunt gata, scufundă-le în sosul picant și asigură-te că sunt bine acoperite.  

8. Servește aripioarele imediat.

