

Πικάντικες Φτερούγες με Ντιπ Μπλε Τυριού



- 2 ώρες προετοιμασία και 30 λεπτά μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 4

Μερίδα/ες

Η πάπρικα παράγεται από τους αποξηραμένους καρπούς της πιπεριάς τσίλι της οικογένειας Καψικών το ετήσιον (*Capsicum annuum*). Η πάπρικα προέρχεται από το κεντρικό Μεξικό, ενώ μεταφέρθηκε στην Ισπανία τον 16ο αιώνα. Η πάπρικα μπορεί να είναι καυτερή, γλυκιά ή καπνιστή. Η λέξη «πάπρικα» στα αγγλικά χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά, σύμφωνα με καταγραφές, το 1896. Η λέξη (paprika) προέρχεται από την ουγγαρέζικη λέξη «paprika», η οποία είναι υποκοριστικό της σερβο-κροάτικης λέξης «papar» που σημαίνει πιπέρι και η οποία με τη σειρά της προέρχεται από το λατινικό «piper» και το ελληνικό «πιπέρι».

Συστατικά

Καυτερή, Αρωματική, Χωρίς γλουτένη

- 1 – 1,200 κιλά φτερούγες κοτόπουλο
- 1 κ.σ. χυμός λεμονιού
- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.γλ. πιπέρι καγιέν Ήλιος
- 3 κ.γλ. πάπρικα γλυκιά Ήλιος
- 1 κ.γλ. σκόρδο σε σκόνη Ήλιος
- 1 κ.γλ. κρεμμύδι σε σκόνη Ήλιος
- Αλάτι
- Μαύρο Πιπέρι Ήλιος

για το ντιπ

- 150 γρ. μπλε τυρί
- 300 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- 2 κ.σ. γάλα
- Μαύρο Πιπέρι Ήλιος

Εκτέλεση

1.

Σε μπωλ ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά εκτός από τις φτερούγες για να φτιάξουμε τη μαρινάδα μας. Προσθέτουμε τις φτερούγες και, φορώντας γάντια μιας χρήσης, ανακατεύουμε πάρα πολύ καλά να πάει παντού η μαρινάδα και να καλύψει καλά τις φτερούγες μας. Καλύπτουμε το μπωλ με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.

2.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C. Στρώνουμε δύο μεγάλα ταψιά με λαδόκολλα. Αδειάζουμε και απλώνουμε τις φτερούγες στα ταψιά. Ψήνουμε για 25-30 λεπτά μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα και να μαγειρευτούν μέχρι μέσα.

3.

Όσο οι φτερούγες μας μαγειρεύονται, φτιάχνουμε το ντιπ. Σε ένα μπωλ, θρυμματίζουμε το μπλε τυρί με πιρούνι. Προσθέτουμε το γιαούρτι, το γάλα και αρκετό πιπέρι. Ανακατεύουμε και το ντιπ μας είναι έτοιμο. Σερβίρουμε τις φτερούγες σε πιατέλα με το ντιπ στο κέντρο της.

Σχετικά προϊόντα

Πάπρικα



Πάπρικα είναι η πολύ έντονη κόκκινη σκόνη από γλυκιές και καυτερές αποξηραμένες πιπεριές. Η γεύση είναι πολύ ηπιότερη από το πιπέρι καγιέν με χαρακτηριστική γλυκύτητα, και είναι ένα από τα αγαπημένα συστατικά της Ευρωπαϊκής κουζίνας. Ουγγρικής ή Ισπανικής προέλευσης, καυτερή ή γλυκιά, καπνιστή ή μη, ...

[...περισσότερα](#)

Κρεμμύδι



Το κρεμμύδι στην ξηρά του μορφή είναι ένα εύχρηστο προϊόν το οποίο επιτρέπει χρήση του κρεμμυδιού ακόμη και σε εφαρμογές που θα ήταν δύσκολο.

[...περισσότερα](#)

Σκόρδο



Το σκόρδο χρησιμοποιείται ευρέως σε όλο τον κόσμο για την πικάντικη γεύση του ως καρύκευμα. Η γεύση ποικίλει σε ένταση και άρωμα αναλόγως του τρόπου μαγειρέματος. Συχνά συνδυάζεται με κρεμμύδι, ντομάτα, ή πιπερόριζα.

[...περισσότερα](#)

Πιπέρι Μαύρο



Το γνωστότερο από τα μπαχαρικά, προέρχεται από το φυτό πέπερι. Έχει ιδιαίτερα καυστική γεύση και σχεδόν σε όλες τις συνταγές είναι απαραίτητη η προσθήκη του. Αρωματίζει και δίνει νόστιμη γεύση στα φαγητά.

[...περισσότερα](#)

Πιπέρι Καγιέν



Το γνωστότερο από τα μπαχαρικά, προέρχεται από το φυτό πέπερι. Έχει ιδιαίτερα καυστική γεύση και σχεδόν σε όλες τις συνταγές είναι απαραίτητη η προσθήκη του. Αρωματίζει και δίνει νόστιμη γεύση στα φαγητά.

[...περισσότερα](#)