

LATAJĄCA MIESZANKA



- 1 kg Aviko Jalapeno Snacks (4 sztuki/porcję)
- 1 kg Aviko Mozzarella Fingers (4 sztuki/porcję)
- 1 kg Aviko Onion Rings (5-6 sztuk/porcję)
- 1-1,5 kg Aviko Spicy Jacket Wedges
- 20-30 skrzydełek kurczaka (2-3 sztuki/porcję)
- 2 cytryny, pocięte na ćwiartki
- 20-30 pomidorków cherry
- liście bazyli lub mięty - do dekoracji
- 300 g gotowej mieszanki sałat
- sól, pieprz, przyprawy - do smaku
- 200 ml keczupu

Latająca mieszanka

Dopraw skrzydełka kurczaka ulubioną mieszanką przypraw i usmaż w piekarniku lub we frytownicy. Przygotuj Aviko Jalapeno Snacks, Mozzarella Fingers, Onion Rings i Spicy Jacket Wedges zgodnie z instrukcjami na opakowaniach. Umieść na talerzu 2-3 skrzydełka, porcję Jalapeno Snacks, Mozzarella Fingers, Onion Rings, Spicy Jacket Wedges i udekoruj talerz liśćmi sałaty, bazylią lub miętą, kawałkiem cytryny oraz pomidorkami cherry. Podawaj z keczupem w małej miseczce.

Dobra rada:

Podawaj z zimnym napojem lub piwem oraz małą sałatką



Podane z uśmiechem!