



Vistu spārniņi bārbekjū mērcē ar mocarellas siera salātiem



4 + 60 MIN

Nepieciešams

1kg vistu spārniņu
2 ēdamkarotes rapšu eļļas
1 ķiploka daiviņa
1 tējkarote Dižonas sinepju
1 ēdamkarote Vusteršīras mērces
75ml cukura sīrupa
75ml Chill Out Spicy&Intense vai cita sarkanvīna
50ml tomātu pastas
Pustējkarote sāls
Melnie pipari

Tomātiem ar mocarellu:

200g organisko ķiršu tomātu
Tīmiāns, olīveļļa, sāls
Divi gabaliņi mocarellas siera

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet katlā eļļu. Pievienojiet ķiplokus un apcepiet kamēr mīksti. Pievienojiet pārējās marinādes sastāvdaļas: sinepes, Vusteršīras mērci, cukura sīrupu, sarkanvīnu, tomātu pastu, sāli un piparus. Vāriet uz mazas uguns (bez vāka) aptuveni 15 minūtes, tad ļaujiet atdzist.
2. Bļodā sajauciet vistu spārniņus ar marinādi. Ielieciet ledusskapī uz vismaz trim stundām.
3. Grilējiet marinētos vistu spārniņus aptuveni 15 minūtes. Regulāri apgrieziet spārniņus, lai tie nekļūst sausi, bet iegūst skaistu zeltēnbrūnu krāsu.
4. Tomāti ar mocarellu: pārgrieziet tomātus uz pusēm un ievietojiet cepampannā ar griezumā virsmu uz leju. Pārkaisiet ar garšvielām – tīmiānu, sāli un olīveļļu.
5. Cepiet tomātus cepeškrāsnī aptuveni 1.5 stundas 120 grādu temperatūrā.
6. Pasniedziet tomātus kopā ar gabalos saplucinātu mocarellas sieru.