دجاج بوفالو

المقادير:

- 16 قطعة فخذ دجاج، مزالة الجلد
- 2 كوب صلصة بوفالو حارة
- ¼ كوب معجون الطماطم
- 2 ملعقة كبيرة خل
- ½ كوب جبنة زرقاء مفتتة، لصلصة الجبن
- ½ كوب مايونيز، للصلصة
- 5 ملعقة كبيرة لبن زبادي، للصلصة

طريقة التحضير:

1. في وعاء، تخلط صلصة البوفالو مع الخل والطماطم ثم يضاف الدجاج الى الصلصة ويترك في الثلاجة لحوالي الساعتين.
2. يوضع الدجاج في صينية الفرن ويضاف اليه كوب من الماء.
3. توضع الصينية في الفرن لحوالي الساعة حتى تنضج قطع الدجاج.
4. لتحضير صلصة الجبن للتغميس، تخلط الجبنة مع اللبن والمايونيز في وعاءٍ صغير للتقديم.
5. يقدم الدجاج ساخناً الى جانب صلصة التغميس.