**Szybkie i pyszne przekąski na Halloween z Appetitą!**

**Popularne w Stanach Zjednoczonych święto Halloween, coraz częściej i chętniej obchodzone jest w naszym kraju. Traktowane z przymrużeniem oka jest doskonałą okazją do spotkań w gronie przyjaciół. Oczywiście takie przyjęcia nie mogą się obejść bez pysznych przekąsek, którym smaku i aromatu dodadzą przyprawy Appetita.**

Halloween już dziś, dlatego warto pomyśleć o potrawach, które podbiją kubki smakowe gości, a także wizualnie wpiszą się w klimat tego zwyczaju. Przygotowując przekąski można wykazać się nie lada kreatywnością. Skrzydełka kurczaka w cieście przypominającym krew, czy upiorne lecz niezwykle smaczne „Paluchy czarownicy”, będą strzałem w dziesiątkę! W stworzeniu tych pyszności pomogą aromatyczne zioła i przyprawy marki Appetita.

***Skrzydełka kurczaka w cieście z sosem miętowo-cytrynowym***

**Składniki:**

l 1 kg skrzydełek kurczaka

l 15 dag mąki

l 200 ml mleka

l 100 ml jogurtu naturalnego

l 1 jajko

l sok z ½ cytryny

l kilka gałązek świeżej mięty

l sól

l ***Pieprz czarny mielony* Appetita**

l ***Papryka słodka* Appetita**

l kmin rzymski

l ***Kolendra* Appetita**

l olej do smażenia

**Przygotowanie:**

1. Umyte i osuszone skrzydełka gotuj w osolonej wodzie przez 10 minut.

2. Zmiksuj mąkę z ­mlekiem i­ jajkiem, przypraw ciasto do smaku i ­wymieszaj.

3. Ugotowane mięso osusz, zamocz w przygotowanym cieście i smaż w mocno rozgrzanym oleju aż do zrumienienia. Aby odsączyć nadmiar tłuszczu, rozłóż skrzydełka na papierowym ręczniku.

4. Umyte listki mięty zmiksuj z jogurtem i sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Gotowy sos podawaj razem ze skrzydełkami.

***Paluchy czarownicy***

**Składniki:**

l Opakowanie ciasta kruchego

l ***Cynamon* Appetita**

l 1 białko jajka

l *Migdały słodkie*, np. Siesta

**Przygotowanie:**

1. Z gotowego ciasta kruchego wytnij podłużne paski o szerokości ok. 2 cm. Uformuj z nich „palce” i posyp szczyptą cynamonu.

2. Z jednej strony pasków ułóż migdały – będą pełniły rolę paznokci.

3. Całość wysmaruj roztrzepanym białkiem jaj i piecz w temperaturze 180oC przez ok. 15 minut.

***Smacznego!***

***Pieprz czarny mielony*** Appetita, 20 g, cena ok. 1,40 zł

***Papryka słodka*** Appetita, 20 g, cena ok. 1,40 zł

***Kolendra*** Appetita, 15 g, cena ok. 1,40 zł

***Migdały słodkie*** Siesta, 100 g, cena ok. 6,50 zł