



Пилешки крилца

1. Смесете **2 с.л. Cajun spice mix**, 10 г бакпулвер, 1 с.л. брашно и $\frac{1}{2}$ ч.л. сол.
2. Подсушете добре 1 кг пилешки крилца, разрязани на долна и горна част. Посолете ги и ги оваляйте обилно в горната смес.
3. Наредете в тава с решетка и печете в предварително загрята на 220°C фурна около 40-45 минути или до пълна готовност. По средата обърнете крилцата.
4. По желание разтопете 50 г масло и го овкусете с $\frac{1}{2}$ с.л. **Cajun spice mix**. Оваляйте в маслото изпечените крилца и оцедете за кратко на кухненска хартия.
5. Ако искате крилцата да са хрупкави прескочете стъпка 4.

Каджунски ориз

1. Нагрейте 5-6 с.л. мазнина на средна температура и в нея задушете 1 глава лук, нарязана на ситно.
2. Добавете 250 г ситно нарязани гъби и гответе докато се изпари водата им - около 10 минути.
3. Сложете 4-5 смачкани скилидки чесън, 2-3 стръка селъри и 2-3 чушки, нарязани на ситно. Гответе докато омекнат - около 10 минути.
4. Прибавете **1 до 2 с.л. Cajun spice mix** и разбъркайте добре.
5. Сипете 1 ч.ч. измит ориз, 240 г сварен боб и 2 ч.ч. вода. Похлупете и гответе 20 минути след завиране.
6. Разбъркайте и сервирайте с нарязан зелен лук.