



## 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 Vusterširas 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 katliņā eļļu. Pievienojiet ķiplokus un apcepjiet kamēr mīksti. Pievienojiet pārējās marinādes sastāvdaļas: sinepes, Vusterširas 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 griezuma 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.