

detkityumen.ru

Крылышки в кляре



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Куриные крылья - 6 шт.

Мука - 50 г

Яйца - 3 шт.

Соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Из муки, яиц, соли и перца замешиваем кляр. Он похож по консистенции на жидкое тесто.

Крылья режем пополам. Солим и перчим.

Опускаем крылышко в кляр и обмакиваем его в нём с двух сторон.

Кладем в сковороду с разогретым маслом.

Обжариваем крылья с двух сторон в большом количестве масла на медленном огне для того, чтобы крылышко прожарилось.

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/268/