

detkityumen.ru

КРЫЛЫШКИ КАК В KFC!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Измельченные кукурузные хлопья 2,5 стакана.

Соль 2 ч/л.

Молотый черный перец 1 ч/л.

Паприка 1 ч/л.

Чеснок 2 зубчика.

Яйца 2 шт.

Молоко 50 гр.

Сухая горчица 2 ст/л.

Мёд 2 ст/л.

Куриные крылья 1,5 кг.

Приготовление:

Если вы ищете быстрый и супер легкий способ приготовления в домашних условиях обалденных куриных крылышек, который понравится вам и вашей семье, то этот рецепт именно для вас!!! Эти куриные крылышки очень вкусные, хрустящие и сочные, несмотря на то, что они запеченные в духовке, а специи добавляют восхитительный вкус и аромат. Вкус крылышек нисколько не хуже тех, которые подают в знаменитых заведениях! Эти крылышки отлично подойдут и для повседневного обеда, и для праздничного застолья, как взрослого, так и детского...

Итак, для приготовления вкусных хрустящих крылышек нужно их тщательно вымыть и разделить пополам по суставу, при этом маленькие части лучше не использовать.

Затем необходимо сделать панировку. Для этого нужно сначала измельчить в блендере кукурузные хлопья

(лучше использовать не сладкие). Потом в одной миске смешать кукурузные хлопья, паприку, черный молотый перец и соль, а в другой - яйца, молоко, горчицу и мед.

После этого, куриные крылышки нужно окунуть сначала в миску с яичной смесью, затем поместить в миску с кукурузными хлопьями и хорошенько обвалить, чтобы панировка приклеилась, и потом положить их на противень.

Уложенные на противень крылышки необходимо полить маслом и поместить в разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут для запекания.

Когда крылышки готовы, подать их горячими на стол с соусом.

Приятного аппетита!!!

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

03.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/630/