



8 СЕКРЕТОВ ИДЕАЛЬНЫХ КРЫЛЫШЕК

Я уверена, что в каждой семье есть блюдо, которое готовится чаще других и которое самое любимое без исключения у всех членов семьи! В нашей семье - это крылышки! Но, что удивительно, рецепта крылышек в моем блоге до сих пор не было, хотя по мнению многих - это мое коронное блюдо :)

Причиной тому, во-первых мне не дают их сфотографировать!

(Очень надеюсь, что в ближайшее время я смогу их красиво сфотографировать и заменить фото, сделанное наспех).

Во-вторых, мне сложно делится рецептом, которого на самом деле нет. Каждый раз я делаю их по-разному. Но есть несколько лайф-хаков, которые делают их особенными. Делюсь!



Приготовление:

1. Перед тем как готовить крылья их нужно помыть и обсушить.
2. Крылья нужно разрезать пополам по суставу, как на фото.
3. Крылья нужно только посолить перед духовкой, любые специи и маринады будут гореть и не дадут пропечься крыльям.
4. Выложи крылья в противень или форму для запекания одним аккуратным слоем (не внахлест).
5. Запекай долго на маленьком огне. Лучше всего час на 160-180.
6. Слей образовавшуюся воду за 10 минут до конца отведенного им времени.
7. Приготовь "маринад" - это может быть горчица, лимон, мед, соевый соус, корица... Все вместе или по отдельности.
8. Обильно смажь крылья маринадом и поставь в духовку на опцию "гриль+обдув", 200-220 градусов, на пять минут, чтобы они красиво зарумянились!

Приготовленные таким образом крылья, просто тают во рту, а куриное мясо легко снимается с косточки...

Всем желаю вкусных крылышек!