

Куриные крылышки с имбирём



500 г куриных крылышек, 100 г свежего корня имбиря, 2-3 зубчика чеснока, соль, красный молотый перец, 100 г майонеза, томатный кетчуп.

Корень имбиря натереть на мелкой тёрке. Чеснок мелко порубить.

Имбирь, майонез и чеснок добавить к куриным крылышкам, по вкусу посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Выложить подготовленные куриные крылышки в форму для запекания, поставить в духовку. Запекать при температуре 180° в течение 30 минут.

Готовые крылышки выложить на тарелку, полить томатным кетчупом, украсить зеленью.