

Крылышки удовольствие»

«Пархающее

Замечательные закусочные крылышки порадуют вас непременно, ведь они такие аппетитные и пикантные! А какие они симпатяги! И на столе будут прелестно смотреться, и без раскочки разлетятся по тарелкам, и кукарекнуть не успеют – так быстро будут укрошены жующими их ртами!



700 г куриных крылышек, 150 мл соевого соуса, 150 мл кетчупа, 150 г репчатого лука.

Репчатый лук мелко покрошить. Смешать соевый соус и кетчуп. Добавить измельченный лук, перемешать.

В подготовленный маринад положить куриные крылья. Если маринад не полностью покрывает крылья, добавить ещё соус и кетчуп. Солить не надо, так как соевый соус достаточно соленый сам по себе.

Поставить крылышки в маринаде в холодильник на 3-4 часа. Затем выложить их в форму для запекания и поставить в духовку.

Запекать при температуре 180° в течение 30-35 минут.

При подаче оформить зеленью.