

Куриные крылышки

🕒 40-45 минут

Вам понадобится

Курица (крылья)	900 г
Масло растительное	30 мл
Сок лимонный	20 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Крылья разрезать на фаланги, первую тонкую фалангу удалить. В отдельную емкость выложить крылья, добавить лимонный сок, растительное масло, соль, специи, тщательно перемешать и оставить на 20-30 минут.
- 2 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя 230°. Установить температуру нижнего нагревателя 230°. Время приготовления 13-15 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Выложить половину крыльев. Закрыть крышку. Нажать «Старт».
- 3 Готовые крылья выложить в отдельную емкость. Приготовить таким же образом оставшуюся половину крыльев.