


## 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.