

Куриные крылья на гриле

Вам понадобится

Крылья куриные	800 г
Мед	40 г
Чеснок	10 г
Соус соевый	50 мл
Вино белое столовое	30 мл
Масло растительное	30 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Чеснок измельчить, выложить в отдельную емкость, добавить соевый соус, вино, растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.
- 2 Третью фалангу каждого крыла отрезать. Выложить крылья в отдельную емкость, полить соусом. Закрывать емкость и поставить в холодильник на 2 часа.
- 3 Выложить крылья на решетку, установить решетку на верхний уровень печи.
- 4 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180 °С, время приготовления 45 минут, включить верхний ТЭН. Переворачивать крылья каждые 15 минут.
- 5 За 10 минут до истечения времени приготовления растопить мед (если он засахарился) на сковороде или в микроволновой печи, смазать крылья теплым медом и продолжить готовить.