

Куриные крылья с овощами

Вам понадобится

| | |
|----------------|----------|
| Картофель | 600 г |
| Морковь | 250 г |
| Сметана | 60 г |
| Аджика | 50 г |
| Крылья куриные | 6 шт. |
| Соль, специи | по вкусу |

Приготовление

- 1 Крылья промыть, удалить крайние фаланги. Морковь нарезать крупными слайсами, картофель - дольками. В отдельной емкости смешать аджику, сметану, соль и специи.
- 2 В другую емкость выложить крылья, залить маринадом, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 20 минут. Затем добавить в емкость с крыльями овощи, снова все перемешать и оставить еще на 10 минут.
- 3 Противень застелить фольгой, выложить овощи. На овощи выложить крылья, накрыть все вторым листом фольги. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 230°C, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы. Спустя 40 минут снять верхний слой фольги, противень переставить на верхний уровень печи и продолжить готовить при тех же условиях.