

Куриные крылышки во фритюре

Вам понадобится

Крылья куриные	350 г
Масло растительное	700 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Куриные крылышки промыть, отделить третью фалангу. Натереть курицу солью и специями.
- 2 Крылышки выложить в корзину для жарки в один слой. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ФРИТЮР, время приготовления 20 минут. Нажать «Старт».
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки опустить корзину с крылышками в масло. Готовить при открытой крышке до окончания программы.