

## **Куриные крылышки с аджикой и чесноком**

Послан SonnyMore - 01/12/2013 18:08

---

### **Ингредиенты**

Крылья куриные 0,2 кг

Чеснок 1 зубчик

Майонез 2,5 столовые ложки

Аджика по вкусу

Перец черный молотый по вкусу

### **Инструкция**

1. Приготовить маринад для крылышек: перемешать майонез, аджику, мелко рубленый чеснок и перец. Замариновать подготовленные крылышки примерно на 2 часа.
2. Противень для запекания смазать маслом и выложить на него крылышки в один слой. Запекать в разогретой духовке до готовности.

Люблю готовить это блюдо под любимые песни Андрея Ковалева 😊

<http://s50.radikal.ru/i130/1312/f0/83c357178cd4.jpg>

---