

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>

=====