Крылья в розовом маринаде

Добавил(а) Ольга
14.04.09 18:15 - Последнее обновление 03.02.10 05:43





Продукты

- Крылья курицы - 1 кг.
- Кетчуп - 50 гр.
- Майонез - 50 гр
- Рис - 100 гр.

- Соль, перец, специи, чеснок
- Время приготовления 1 час.



Маринуем крылья.

Крылья моем, солим, перчим.



Маринад.

Добавляем майонез, кетчуп, измельчённый чеснок. Всё перемешиваем в миске-матрёшке 1,75л



Маринуем крылья.

Плотно закрываем крышку и оставляем на 30 мин.

Благодаря герметичной крышке, в посуде Tupperware, продукты маринуются быстро и равномер



Рис.

Варим рис.



Запекаем крылья.

Выкладываем замаринованные крылья на противень.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета 25-30 мин.



Приятного аппетита!
{kunena_discuss:12}