

Ваш рецепт "КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ГРИЛЬ"



Дачный рецепт - как приготовить куриные крылышки на финском гриле-барбекю. Для этого нам понадобится финский гриль-барбекю с решеткой, угли(дрова) и конечно куриные крылышки. Используемые ингредиенты для рецепта простые и не требуют специального похода на рынок. В зависимости от добавленных к куриным крылышкам ингредиентов и степени их прожарки, вы можете получить на выходе или закуску - хрустящие острые крылышки к пиву или просто второе блюдо. Для приготовления острых куриных крылышек к пиву используйте масло растительное и острый перец или его порошок. Для лучшего принятия крылышками специй, сделайте пару надрезов вдоль кости. Далее добавьте соль, перец, карри, мелко порезанный чеснок и острый перчик, порезанный на маленькие колечки не вынимая семена для большей остроты. Далее, полейте крылышки растительным маслом и тщательно перемешайте руками. Оставьте крылышки отдохнуть и пропитаться ароматами специй на пару часов или более в холодильнике. Далее, разложите крылышки на гриль-решетку и в течении 10-15 минут доведите до румяной корочки. Рецепт на 3-5 человек.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Куриные крылышки – 1.2 кг

Масло растительное и майонез

Головка чеснока

Перец острый или порошок перца чили

Приправу карри или куркуму

Соль, перец черный молотый

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»