



Сравнительно быстрый и вкусный способ приготовления куриных крылышек как в духовке, так и на гриле, на барбекю.

### **Ингредиенты:**

- куриные крылышки - 5 шт.
- соевый соус - 0,5 ст.
- сухое красное вино - 0,5 ст.
- чеснок - 4-5 зубчиков
- оливковое или другое растительное масло - 2-3 ст.л.
- кунжут (можно черный или белый) - 1 ст.л.
- соль, перец - по вкусу

### **Приготовление:**

Чеснок измельчить. Соединить вместе все ингредиенты, кроме кунжута. Крылышки уложить в посуду для запекания.



Залить полученным соусом крылышки и оставить на 20-30 минут (можно на дольше) в прохладном месте.



Запекать в духовке или на решетке примерно 20-30 минут, до готовности. Если запекаете в духовке - периодически поливать соусом и переворачивать. В конце приготовления крылышки посыпать семенами кунжута.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}

