



Очень вкусный и быстрый рецепт приготовления куриных крылышек на гриле. Крылышки получаются кисло-сладкими и довольно острыми, но при умеренном использовании перца и чеснока - даже детей не оторвать от этого лакомства.

### **Ингредиенты:**

- крылышки куриные - 1 кг
- пиво - 0,5 л
- мёд - 5-6 ст.л.
- кетчуп (или томатный соус, паста) - 5-6 ст.л.
- чеснок - 5-6 зубчиков
- перец разных видов (красный, чёрный, белый, горошком и т.д.)
- соль

### **Приготовление:**

Куриные крылышки вымыть и разделить на фаланги.

*Приготовить маринад:*

Чеснок измельчить, перец - если крупный - слегка раздавить.

Соединить вместе: чеснок, перец, кетчуп и мёд, тщательно размешать и намазать полученной смесью куриные крылышки. Добавить пиво к крылышкам и мариновать 30-60 минут, а затем обжарить на гриле до готовности.



Приятного аппетита!

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