



Хрустящие куриные крылышки

⌚ 20–25 Мин. 🍴 🍴 🍴

Способ приготовления

- 1 В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi. Каждое куриное крылышко быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировочной смеси.
- 2 Разогрейте духовку до 220°C в режиме конвекции. Выложите куриные крылышки на противень, застеленный пергаментом, смажьте крылышки маслом и поставьте в духовку. Запекайте в течение 18 минут.
- 3 Достаньте противень, переверните крылышки и запекайте еще в течение 10 минут. Дайте им немного остить и подавайте с соусом по вкусу. Приятного аппетита!

