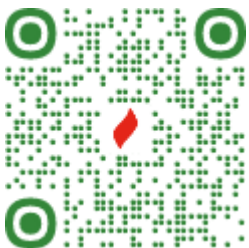




## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 г	Куриные крылышки
1 пакетик	♦ Панировочная смесь с копченой паприкой
	Масло растительное



# Хрустящие куриные крылышки

🕒 20—25 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotányi. 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 остыть и подавайте с соусом по вкусу.  
Приятного аппетита!