



Куриные крылья



Ингредиенты

- Куриные крылья 1 фаланга п/ф 240 г
- Паприка 5 г
- Перец Чили острый молотый 3 г
- Соль 5 г
- Мука темпурная 5 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 20 г
- Чеснок 3 г
- Базилик зелёный 5 г

Приготовление

Крылья замариновать в приправах: соль, паприка, перец Чили.

Выложить на противень и запечь в разогретой до 180° духовке в течение 15 минут. Охладить крылья.

Запанировать крылья п/ф в темпурной муке и обжарить в разогретом фритюре до золотистой корочки в течение 4 минут.

Чеснок и базилик мелко нашинковать, смешать с разогретым сырным соусом Чеддер Hochland Professional и подать к крыльям.

Тип продукта



Плавленый сыр Чеддер
1 кг