

# Куриные крылышки "Зимние"



Что нужно:

- куриные крылышки - 1 кг;
- чеснок - 2 зубчика;
- горчица - 2 ст. л.;
- соевый соус - 2 ст. л.;
- майонез - 2 ст. л.;
- сахарная пудра - 1 ч. л.;
- перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Укладываем крылышки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и перчим;
2. Смешиваем горчицу, соевый соус, майонез, сахарную пудру, истолчённый чеснок и заливаем получившейся смесью наши крылышки;
3. Запекаем 30 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.