Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пятничные крылышки в пиве

14 апреля 2012 09:50 · https://open-cook.ru/recipes/pyatnichnye-krylyshki-v-pive



Завелась у нас традиция по пятницам готовить что-нибудь этакое пивное, к пиву. Вчера мы запекали крылышки в нем же. Очень вкусно, надо вам сказать. Вот только времени уходит почти 2 часа, но оно того стоит. Мясо, пиво, хороший фильм (нет, мы не подсели на футураму) – да придут выходные!

Рецепт был придуман спонтанно, честно. Но все продукты я взвесила, а потому вот их точное количество:

- 500 г крылышек
- 3 больших зубчика чеснока (для остроты можно и побольше добавить, у нас они вышли чуть острыми)

- 1/2 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. перца (брала смесь пяти перцев)
- 1/2 стакана светлого пива

Для начала делаем маринад, для чего натираем чеснок на мелкой терке или мелко рубим, смешиваем с солью и перцем, все перетираем:



Крылышки промываем, сушим на бумажных полотенцах и складываем в миску и тщательно перемешиваем с маринадом, оставляем их так на 30-45 минут, за 15 минут ло конца ставим разогреваться духовку до 220 градусов:



Наши крылышки настоялись, духовка разогрелась, пришло время переложить их в форму и залить пивом:



Ставим всю эту красоту в духовку минут на 40-50. Периодически стоит переворачивать крылышки, мы делали это где-то раз в 10 минут. Лучше не отвлекайтесь сильно от духовки, присматривайте за крылышками.

Мы не стали доводить крылья до коричневой корочки и достали их вот в таком виде:



Вдобавок, пока готовились крылья, мы сделали картофель фри (попытались):



Крылышки получились очень нежные, чуть островаты и безумно вкусные:



В качестве соусов мы использовали кетчуп и сырный соус (его рецепт я выложу позже)



Пятница удалась, прощайте будни!



Приятного аппетита!

Комментарии: 3



Гость # 08:19 16.09.2012

Клин клином вышибают) Земля-земле, прах-праху, пиво-пиву



Гость # 14:27 21.09.2014

Вкуснятина!



Гость34 # 12:19 2.05.2016

К маринаду из смеси добавить чуточку пива еще