



Home » Кулінарія » Гострі, хрусткі та соковиті: рецепт курячих крилець на сковороді

Гострі, хрусткі та соковиті: рецепт курячих крилець на сковороді

ЮЛИЯ КОВАЛЬЧУК — 16 Травня 2026, 14:42 ⌚ 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Курячі крильця з подвійною паніровкою та гостро-солодким маринадом можуть легко замінити фастфуд вдома. Завдяки спеціям, гострому меду та правильному обсмаженню страва виходить хрусткою зовні й соковитою всередині.

Рецептом поділилися на Instagram-сторінці [cooking_by_savitska](#).

Для приготування знадобляться курячі крильця, борошно, спеції, гострий мед та олія для смаження.

Спочатку крила потрібно розділити на фаланги та прибрати зайві частини.

Після цього їх змішують із чорним перцем, червоним перцем, сухим часником, гострим медом і невеликою кількістю води.

Маринувати крильця рекомендують приблизно одну годину.

Окремо готують паніровку з борошна та спецій.

Крила спочатку обвалюють у борошняній суміші, потім знову занурюють у маринад і повторно панірують.

Саме подвійна паніровка допомагає отримати щільну та хрустку скоринку.

Смажити крильця потрібно у добре розігрітій олії до золотистого кольору.

Подавати страву радять одразу після приготування, поки скоринка залишається максимально хрусткою.

До крилець добре пасують картопля фрі, овочі, соуси на основі йогурту або гострий соус чилі.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

курячі крильця

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua