



Home » Кулінарія » Такі крильця зникають зі столу першими: простий рецепт на сковороді

## Такі крильця зникають зі столу першими: простий рецепт на сковороді

ДМИТРУК АНДРІЙ — 20 Травня 2026, 11:31 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ

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

Пряні курячі крильця з паприкою, часником і перцем чилі можна легко приготувати просто на сковороді. Завдяки маринаду м'ясо виходить соковитим усередині та з хрусткою рум'яною скоринкою зовні.

Про це повідомляє [Shuba](#).

Для приготування крильця спочатку потрібно добре промити та обсушити паперовим рушником.

Для маринаду змішують копчену паприку, подрібнений часник, перець чилі та сіль. Після цього крильця ретельно перемішують зі спеціями та залишають маринуватися щонайменше на 30 хвилин.

Для більш насиченого смаку м'ясо можна залишити в маринаді на всю ніч.

Смажити крильця потрібно на розігрітій сковороді з олією. М'ясо викладають в один шар і готують на середньому вогні приблизно по 5–7 хвилин з кожного боку до золотистої скоринки.

Під час приготування маленький суглоб у крилець за бажанням можна видалити.

Готову страву подають гарячою. Такі крильця добре смакують як окрема закуска або разом із соусами та овочами.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯПомітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

### ОСТАННІ НОВИНИ

#### СЬОГОДНІ

11:31 Такі крильця зникають зі столу першими: простий рецепт на сковороді

11:22 За борги не все заберуть: яке майно українців захищає закон

11:13 Сі не дасть Путіну програти: дипломат пояснив справжню позицію Китаю

11:05 БПЛА атакував атомну станцію в ОАЕ: у МАГАТЕ попередили про наслідки

11:04 Після атаки РФ у Чорному морі фіксують масову загибель медуз

10:55 F-35, Reaper і Stratotanker: які втрати понесли США у війні проти Ірану

10:46 Засмага, яка старить: що ультрафіолет насправді робить зі шкірою

10:38 Не сидить без діла навіть у 103: жінка пояснила, як зберігає ясний розум

10:31 Сонце готує новий удар: магнітна буря може різко посилитися

10:22 Венс жорстко відреагував на ідею віддати Росії іранський уран

LOAD MORE

#### 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](mailto:editor@expert.in.ua)[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)