

КУРИНЫЕ НОЖКИ ПИРИ-ПИРИ СО СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



Куриные ножки пири-пири со сладким картофелем фри

Способ приготовления:

1. Поставьте мариноваться куриные ножки в половине соуса пири-пири не менее чем на 2 часа или на всю ночь.
2. Доведите до кипения кастрюлю воды, положите туда кукурузу и варите в течение 5 минут. Затем слейте воду и поставьте в сторону.
3. Жарьте куриные окорочка в предварительно разогретой духовке в течение 25 минут при температуре 220°C, потом дайте им постоять минут 5.
4. Заранее разогрейте сковороду-гриль и обжарьте кукурузу со всех сторон, пока она немного не потемнеет и не обуглится.
5. Пожарьте [сладкий картофель фри Авиго](#), как указано в инструкции на упаковке.
6. Перед подачей положите сладкий картофель фри и кукурузу на тарелку, добавьте куриные ножки и полейте сверху оставшейся частью соуса пири-пири.

Приятного аппетита!

Ингредиенты (на 10 порций):

- 2 кг [сладкого картофеля фри Авиго](#);
- 10 целых куриных ножек;
- 1,25 кг соуса пири-пири (половина для маринования, половина для подачи на стол);
- 10 початков кукурузы.



Сервис с улыбкой