



Aripi de pui coapte in sare

Ingrediente

- 600 g Aripi de pui
- 500 ml Bere
- 30 g MAGGI Ideea Zilei Pui fraged la punga cu usturoi
- 10 g Piper negru

Instructiuni

1. Se curata aripile de pui si se lasa la marinat aprox. 30 minute intr-un amestec de bere si MAGGI Ideea Zilei Pui fraged la punga cu usturoi.
2. Se toarna sarea intr-o tava de cuptor si se aseaza deasupra aripile de pui marinate si scurse bine.
3. Se condimenteaza cu piper puiul si se dau la cuptorul incins pentru aproximativ 1 ora.
4. Inainte de masa, se iau aripile de pui si se scutura de crusta de sare.

Nutritie

Carbohidrați	4.44 g
Energie	363.8 kcal
grăsimi	19.5 g
Proteină	27.38 g

🕒 102 Min

⊕ 4 Porții