



## Куриные ножки в чипсах

Cipsli Baget



6 шт. куриных ножек  
1 большая пачка чипсов  
3 ст.л. йогурта  
1 ст.л. оливкового масла  
0,5 ч.л. красного острого перца  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. соли

# Взбить до однородной массы йогурт, оливковое масло, соль, черный и красный перец.

# У куриных ножек убрать кожу, помыть. Положить в дуршлаг чтобы стекла вода.

# Чипсы измельчить, можно в блендере.

# Куриные ножки сначала обмакнуть в маринад, затем обвалять в чипсах.

# Положить ножки в смазанный маслом противень.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и готовить минут 40.

Чтобы придать необычный вкус, можно в порошок из чипсов добавить 1 ч.л. чесночного порошка или карри.