



Разогрейте духовку до 180°C.
Крылья разделите на фаланги. Смешайте кефир, соль и перец чили в глубокой миске (остроту регулируйте по вкусу).



Замаринуйте в этой смеси крылья на 10-15 минут.



Смешайте муку с сухарями. Обваляйте маринованные крылья в смеси сухарей и муки. Запекайте крылья на пергаменте, слегка смазанном растительным маслом, в разогретой духовке при 180°C около 25-27 минут.



Подавайте крылья в маринаде с соусом терияки.