

Куриные крылышки в медово-соевом соусе



Ингредиенты

1-1,5 кг. куриных крылышек
1 ст. л. мелкой соли
1 ч. л. свежемолотого черного перца
1 ч. л. паприки
2 ст. л. хлебопекарной муки

Для медово-соевой глазури:

1/3 стакана меда
1/3 стакана острого чили-соуса
1/3 стакана соевого соуса
1 ст. л. рисового уксуса
1/4 ч. л. кунжутного масла
Кунжут для украшения

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Куриные крылышки промойте, порежьте и просушите:



2. В подходящую плошку всыпьте муку и специи – соль, черный перец и паприку и



перемешайте :



3. В полученной муко-перечной смеси вымешайте крылышки



4. Выложите на решетку и отправьте разогретую до 220 С духовку на 20 минут:



5. Через 20 минут вытащите решетку, переверните каждую крылышку на другой бок и отправьте снова в духовку:



6. Через 20 минут повторите переворачивание. То есть снова вытащить, перевернуть и обратно в духовку

7. В третий раз то же самое – вытащить, крутануть и в духовку. Теперь уже до окончательной хрустоты! Время может немного изменяться в зависимости от размеров ваших крыльев. Не, не ваших, а тех, что готовите!



8. Запеченные крылья сложите в подходящую плошку:



9. Тем временем, пока запекались крылья необходимо было приготовить медово-соевую глазурь. Для этого необходимо смешать мед, соевый соус, чили пасту, рисовый уксус и кунжутное масло:



10. Полученной глазурью полейте крылья и перемешайте



11. Обвалякали? Значит пора сервировать и подавать



12. Выложенные на тарелку куриные крылья присыпьте горстью семян кунжута, рубленным зеленым луком. Вуаля!

