



Очень вкусное блюдо из куриных крылышек, но такой маринад можно использовать и для окорочков, бедрышек и т.д.

### Ингредиенты:

- куриные крылышки - 1 кг
- томатный соус для барбекю или шашлыка - 2/3 ст. (или 0,5 ст.+2-3 ст.л. кетчупа)
- абрикосовый джем (можно заменить медом) - 0,5 ст.
- соевый соус - 2-3 ст.л.
- уксус - 2 ст.л.
- растительное масло - 1-2 ст.л.
- чеснок - 2-3 зубчика
- соль, перец - по вкусу

### Приготовление:

Куриные крылышки посолить, поперчить. Чеснок измельчить.



Соединить вместе все ингредиенты для маринада: томатный соус, джем (или мед), соевый соус, чеснок и растительное масло.



Залить крылышки полученной смесью и оставить мариноваться как минимум 1 час.



Емкость для запекания смазать растительным маслом, выложить крылышки и залить соусом.



Куриные крылышки с томатным соусом. Как приготовить куриные крылышки с томатным соусом. В духовке 45-60 минут.



Куриные крылышки с томатным соусом можно подавать и с гарниром, и без.



Куриные крылышки с томатным соусом. Как приготовить куриные крылышки с томатным соусом. В духовке 45-60 минут.