



Вкусное блюдо из куриных желудочков, обжаренных в кляре с кунжутом.

### **Ингредиенты:**

- куриные желудки (пупки) - 500-600 г
- семена кунжута
- растительное масло

### *для маринада:*

- свежий имбирь - 3-4 см
- соевый соус - 2-3 ст.л.
- чеснок - 1-2 зубчика
- соль, перец - по вкусу

### *для кляра:*

- куриные яйца - 1 шт.
- мука - 0,5 ст.
- молоко - 2 ст.л.
- соль, перец - по вкусу
- коньяк или бренди - 1 ст.л.

*для сливочного соуса:*

- чеснок - 4-5 зубчиков
- зелень - пучок
- горчица - 1 ст.л.
- сливки или сметана - 200-250 мл

### Приготовление:

Куриные пупки отварить 1,5-2 часа в подсоленной воде.

Желудки нарезать небольшими тонкими кусочками.



Для приготовления маринада имбирь натереть на терке,



добавить измельченный чеснок, соль, перец и соевый соус.



Замочить пупки в маринаде на 30-60 минут.



Для кляра яйцо слегка взбить, добавить постепенно муку, тщательно размешивая. Затем влить молоко, добавить специи. Для более хрустящего кляра влить бренди или коньяк, размешать.

