



Куриные крылышки приготовлены по мотивам китайской кухни. Самое главное - чтобы был баланс кислого и сладкого.

### **Ингредиенты:**

- куриные крылышки - 500 г
- ананасы консервированные - 200-300 г
- болгарский перец - 2-3 шт. (среднего размера, разных цветов)
- имбирь (свежий) - 4-5 см
- уксус - 2 ст.л.
- соевый соус - 1-2 ст.л.
- кетчуп (хорошего качества или домашний) - 2-3 ст.л.
- сахар - 2-3 ст.л.
- кукурузный крахмал
- растительное масло
- соль - по вкусу

### **Приготовление:**

Сначала нужно подготовить все продукты. Ананас нарезать кубиками.



Также нарезать болгарский перец.



Имбирь почистить и нарезать тонкой соломкой.

Куриные крылышки промыть, проверить на наличие (точнее отсутствие) остатков перьев и пуха. Крылышки посолить, поместить в ёмкость для маринования. Добавить соевый соус и 1 ст.л. крахмала. Мариновать крылышки 20-30 минут.



Промаринованные крылышки обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета, затем накрыть крышкой, убавить огонь и тушить до готовности (при необходимости долить немного воды).



*Приготовить соус:*

Для приготовления соуса можно использовать вок или обычную сковороду. Добавляем в сковороду немного растительного масла и обжариваем имбирь, предварительно нарезанный соломкой. Затем добавив перец, слегка обжарить.



Сразу же - нарезанные ананасы. Ананасы также должны немного поджариться и пустить сок.



Далее вливаем в сковороду уксус, кетчуп и сыпем сахар, тщательно размешивая после каждого компонента. Для того, чтобы соус стал гуще, добавив 0,5-1 ст.л. крахмала, предварительно разведённого в таком же количестве воды.



Добавляем в соус готовые куриные крылышки, все тщательно перемешиваем.



Блюдо готово!

Подавать куриные крылышки в кисло-сладком соусе можно с рисом или без гарнира.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}