



Противникам майонеза лучше выбрать другой рецепт!:) Хотя, майонеза в этом рецепте используется совсем чуть-чуть, и тот используется для маринада...

Ингредиенты:

- куриные крылышки - 6-8 шт.
- свежий имбирь - 3-4 см
- черный перец - 1 ч.л.
- чеснок - 3-4 зубчика
- мед - 1-2 ст.л.
- майонез - 2,5 ст.л.
- сахар - 1 ст.л.
- соевый соус - 1 ст.л.
- соль по вкусу

Приготовление:

Имбирь нарезать тонкой соломкой или натереть на терке. Чеснок измельчить. Соединить вместе все ингредиенты для маринада: имбирь, перец, чеснок, мед, майонез, сахар и соевый соус; тщательно перемешать.



Куриные крылышки можно разрезать на части, а можно и целыми оставить. Крылышки посолить и тщательно обмазать полученной смесью, залить остатками маринада. Мариновать куриные крылышки минимум 2-4 часа, можно оставить на ночь.



Крылышки запекаются в предварительно разогретой духовке. Емкость для запекания смазать растительным маслом, выложить крылышки, залить частью маринада. Запекать в духовке 40-60 минут (в зависимости от жесткости мяса), до готовности. Периодически куриные крылышки переворачивать и доливать оставшийся маринад.



Есть как минимум 2 способа получить красивую золотистую корочку:

1 - налить совсем немного соуса и дать крылышкам с самого начала подрумяниться, а затем долить весь маринад и тушить до готовности;

2 - сразу добавить весь соус и тушить крылышки до мягкости, а по мере выкипания соуса крылышки будут становиться золотистого цвета.



Подавать крылышки можно с любым соусом.



Приятного аппетита!

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