Куриные крылышки в соусе

OsThemes · 21.02.2024



Время готовки

90 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Куриные крылышки в соусе - это вкусное и здоровое блюдо, которое будет радовать ваш вкус и повысить настроение. Крылышки насыщены белками и микроэлементами, а соус добавляет им еще больше вкуса и аромата. Это блюдо отлично подходит для проведения времени со семьей или друзьями, а также для организации вечеринок и праздников. Вкус соуса зависит от его рецепта, но часто он состоит из различных специй, соков и пряностей, которые создают гармоничное сочетание вкусов, которое будет воздавать должное вашему вкусу.

Ингредиенты

- Куриные крылышки: 1.7 кг.
- Йогурт: 150 гр.
- Черный перец: 6 гр.
- Карри: 6 гр.
- Сладкая паприка: 6 гр.
- Соль: 12 гр.
- Чеснок: 15 гр.
- Крахмал: 70 гр.
- Кетчуп: 40 гр.
- Мёд: 30 гр.

Способ приготовления

1. Промываем крылья и режем на 3 части.
2. Делаем маринад: Паприку, карри, соль, прованские травы, соевый соус, и крахмал кукурузный добавляем в несколько приемов перемеришиваем и заливаем на крылья хорошо все перемешиваем руками и убираем на 1 час в холодильник.
3. Делаем соус: В 2-3 зубчика чеснока распущенный через пресс, доовляем измельченную зелень, соль, перец по вкусу, 2 ч. л томата или 2 ст. л это уже по вашему вкусу и воду перемешиваем. Соус готов!
4. В сковороду наливаем 50 мл растительного масла, нагреваем и отправляем в него крылья, жарим с двух сторон до золотистой корочки на среднем огне. После закрываем крышкой и жарим так де на среднем огне до готовности. Примерно 15 минут.
5. Сочные, очень нежные и безумно вкусные крылья готовы! Приятного аппетита!