Куриные крылышки в медово-соевом соусе

OsThemes · 08.08.2023



Время готовки

90 минут

Сложность

Легко

Серверовка

6

Описание

Куриные крылышки - идеальный вариант, когда вы хотите приготовить на гриле (неважно, на настоящем барбекю или в духовке) что-то простое и вкусное для большого количества гостей. Их сложно пережарить или как-то ещё испортить. В этом рецепте мы покажем вам, как очень быстро сделать простой и вкусный модово-соевый маринад, чтобы приготовить обалденные сочные крылышки, пропитанные и изнутри, и снаружи. Соевый соус, сбалансированный мёдом и лаймом, придаст им приятный золотисто-коричневый цвет и привкус умами. Не забудьте оставить немного маринада для смазывания кисточкой готовых крылышек непосредственно перед подачей.

Ингредиенты

- Куриные крылышки — 1.5 кг.
- Соевый соус — 80 мл.
- Мёд — 1 ст. л.
- Лайм — 2 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Растительное масло — 4 ст. л.
- Семена кунжута (поджаренные для подачи) — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Для маринада выжмите сок из лайма. Чеснок мелко покрошите. Добавьте их в большую миску или пакет на молнии вместе с соевым соусом медом и растительным маслом. Смешайте до объединения. Отложите 4 ст. л. маринада для последующей заправки.
2. Добавьте куриные крылышки в маринад. Оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 30 мин. или до 6 часов. Когда будете готовы к следующему шагу разогрейте духовку до 220°C/430°F. Выстелите лист бумаги для выпечки.
3. Запекайте крылышки в духовке в течение 20-25 минут перевернув один раз на полпути. Когда крылышки приобретут темный золотисто-коричневый цвет а сок при прокалывании ножом станет прозрачным они готовы. Если вы хотите получить более яркий цвет включите функцию гриля на несколько минут но внимательно следите чтобы они не подгорели. Тем временем поджарьте семена кунжута для подачи.
4. Выложите крылышки на сервировочное блюдо и полейте оставшимся маринадом. Сверху посыпьте поджаренными семенами кунжута и подавайте с дольками лайма.