

## Куриные крылышки Гуйфэй (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки – 8 шт.,  
вино из красного винограда (полусладкое или сладкое) – 100 мл,  
растительное (или **арахисовое**) масло – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** - 2 ст.л.,  
**леденцовый сахар** – 6-8 кусочков,  
**сухой куриный бульон в гранулах** – 1 ч.л.,  
имбирь – кусочек длиной 3-4 см,  
зеленый лук (только белая часть) – 3 шт.,  
томатная паста - 2 ст.л.,  
соль – 1/2 ч.л.



1. Подготовить крылышки: ополоснуть и разделить их на три части (на три фаланги). При приготовлении блюда использовать только среднюю часть.
2. Проткнуть крылышки в двух местах вилкой и замариновать в красном виноградном вине на 15-20 минут.
3. Помыть зеленый лук и нарезать только белую часть стеблей колечками, имбирь почистить и нарезать ломтиками.
4. В разогретом масле обжарить крылышки на среднем огне до золотистой корочки. Крылышки должны получиться хрустящие снаружи и мягкие внутри. Выложить крылышки на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
5. В этом же масле обжарить колечки лука и ломтики имбиря до появления аромата. Добавить к ним заранее обжаренные крылышки и посолить, затем добавить красное вино (в котором мариновались крылышки), леденцовый сахар, томатную пасту, светлый соевый соус и сухой куриный бульон в гранулах.
6. Увеличить огонь, перемешать содержимое вока, чтобы соус равномерно покрыл крылышки, довести соус до кипения, уменьшить огонь до среднего и тушить в течение 15-20 минут.
7. Готовые крылышки выложить на сервировочное блюдо и полить небольшим количеством процеженного соуса, в котором они готовились. Подавать горячими.