

Куриные крылышки карри (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки (средняя часть) – 10 шт.,
чеснок – 3 зубчика,
имбирь – кусочек примерно 2 см,
оливковое масло (или растительное) – 1 ст.л.,
[карри в кубиках](#) – примерно 50 г,
[кокосовое молоко](#) – 1 банка.



1. Итак, сначала займемся куриными крылышками, их нужно подготовить к термообработке, т.е. перед этим разделать на части.
2. Удалить при необходимости оставшиеся перышки с крылышек, помыть их и разделить на три части. Откладываем в сторону оконечную часть крыла (она нам не нужна, можно просто выбросить, а можно убрать в холодильник, а когда накопится достаточное количество, то можно сварить бульон), куриное плечо можно убрать в холодильник, а среднюю часть крылышек оставляем, именно их мы и будем готовить. Сложить в подходящую емкость, залить холодной водой и оставить, пока вода не помутнеет, затем воду слить, а крылышки ополоснуть свежей водой.
3. Чеснок и имбирь почистить, имбирь нарезать соломкой, а чеснок порубить мелкими кубиками.
4. В воке разогреть оливковое (или растительное) масло на среднем огне и обжарить в нем имбирь и чеснок до аромата.
5. Добавить в вок отмокшие и ополоснутые куриные крылышки (неплохо бы еще и промокнуть их бумажным полотенцем, а то «плевать» будут от соприкосновения капель воды и горячего масла). Жарить, переворачивая, до побеления. Добавить в вок горячей воды, чтобы крылышки почти покрылись жидкостью, и тушить почти до готовности крылышек, примерно 10 минут.
6. Добавить в вок кубики карри и продолжать жарить, помешивая содержимое вока, до растворения кубиков карри.
7. Добавить в вок кокосовое молоко, перемешать содержимое вока, накрыть крышкой и тушить еще 5 и чуть более минут на огне меньше среднего. Затем огонь под воком выключить. Дать немного постоять под крышкой, заодно и остыть, чтобы не обжигаться.
8. Готовое блюдо подавать с отварным рассыпчатым белым рисом или отварной же лапшой.