

Медово-имбирные куриные крылышки (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки – 8 шт.,
имбирь – кусочек длиной 3 см,
мед – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
темный соевый соус – 1 ч.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
арахисовое масло – 1 ст.л.,
соль – 1/2 ч.л.



1. Ополоснуть крылышки и разделить их на три части (на фаланги).
2. Замариновать крылышки (второй и третий участки крылышек, кроме крайней фаланги) в смеси Шаосинского вина, светлого и темного соевых соусов и соли. Мариновать 30 минут.
3. Перед обжаркой обмазать крылышки медом.
4. Разогреть в воке арахисовое масло и обжарить крылышки до образования румяной корочки.
5. Очистить имбирь и нарезать его соломкой.
6. Добавить имбирную соломку и маринад в вок, сделать средний огонь и жарить крылышки до готовности.
7. Готовые крылышки подавать горячими. К этому блюду подают отварной рис или лапшу.