

## Приготовленные на пару острые куриные крылышки (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки (средняя часть) – 8-10 шт.,  
[острая перцовая паста Кочудян](#) (или любая другая острая паста или соус) - 1-2 ст.л. (или по вкусу),  
[Шаосинское рисовое вино](#) – 1-2 ст.л.,  
зеленый лук - 2-3 стебля,  
имбирь – 6-8 тонких ломтиков,  
жареный дробленый арахис – 2-3 ст.л.,  
[луковый соус](#) – 1-2 ст.л.



1. Кроме непосредственно куриных крылышек потребуется луковый соус – очень простая домашняя заготовка (рецепт можно посмотреть [тут](#)).
2. Удалить при необходимости оставшиеся перышки с крылышек, помыть их и разделить на три части. Для этого блюда нужны только средние части крыльев. Остальное можно убрать и использовать в другой раз.
3. Ополоснуть стрелки зеленого лука, отделить белую часть от зеленой. Зеленую часть стрелок отложить пока в сторону, а белую часть нарезать отрезками по 2 см (или около того). Отрезать от корня имбиря 6-8 тонких ломтиков (можно не чистить от шкурки).
4. Подготовленные крылышки сложить в подходящую по объему емкость, добавить нарезанную отрезками белую часть стрелок зеленого лука, шаосинское рисовое вино, ломтики имбиря и острый чили-соус. Перемешать содержимое емкости, чтобы маринад покрыл крылышки. Накрыть емкость крышкой или пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 20 минут мариноваться.
5. Подготовить к работе пароварку. Переложить крылышки в тарелку с высокими бортиками, поместить ее в пароварку (аккуратно, не обжечься горячим паром) и готовить на пару 15-20 минут.
6. Взять самую маленькую кастрюльку, налить в нее немного растительного масла, буквально 2-3 ст.л., и поставить кастрюльку на огонь.
7. Добавить в кастрюльку орешки и ждать, пока масло закипит. Поскольку масла мало, это произойдет быстро. Как только орешки только начнут менять свой цвет - а это произойдет через минуту или две после закипания масла - сразу снять кастрюльку с огня и откинуть орешки на сито, поставленное на плоскую поверхность. Если орешки оставить в масле даже в снятой с огня кастрюльке – они сгорят.
8. Стекшиеся орешки переложить на бумажное полотенце, чтобы в него впиталось лишнее масло.
9. Осторожно открыть пароварку, чтобы не обжечься горячим паром. Посыпать поверх крылышек орешками и распределить луковый соус. Накрыть пароварку крышкой и готовить на пару еще 5 минут. Дать немного остыть в пароварке, буквально 5 минут, или около того.
10. Если пароварка использовалась бамбуковая, то прямо в ней готовое блюдо можно подать на стол. Если пароварка другая, извлечь из нее блюдо с готовыми крылышками, аккуратно, чтобы не облиться бульоном, и подавать к столу. К таким крылышкам хорошо подавать или паровой белый рис, или паровые же овощи. Блюдо ароматное и сочное. Правда, есть нюанс – это блюдо нужно скушать за раз, при повторном разогреве оно потеряет во вкусе.