

## Острые куриные крылышки (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки – 500-600 г,  
[шаосинское рисовое вино](#) – 2 ч.л.,  
[кунжутное масло](#) – 1 ст.л.,  
растительное масло – 200-250 мл (для жарки),  
[сушеный перец чили](#) - 15-20 шт. мелких (или по желанию),  
[сычуаньский перец](#) – 1 ст.л. (или по желанию),  
зеленый лук (только белая часть) – 3 стебля,  
имбирь – 4 ломтика,  
чеснок – 4 зубчика,  
чищенный арахис – 3 ст.л.,  
[белый кунжут](#) – 1 ст.л.,  
[панировочные сухари](#) – 2 ст.л.,

### для маринада:

[светлый соевый соус](#) – 1 ст.л.,  
[шаосинское рисовое вино](#) – 1 ст.л.



Острые куриные крылышки

1. Замочить в теплой воде сушеные стручки красного перца чили. К тому времени, когда они понадобятся, они лишатся большей части своей жгучести.
2. Удалить при необходимости оставшиеся перышки с крылышек, помыть их и разделить на три части. Откладываем в сторону окончную часть крыла (она нам не нужна, можно просто выбросить, а можно убрать в холодильник, а когда накопится достаточное количество, то можно сварить бульон), а куриное плечо и среднюю часть крылышек оставляем, именно их мы и будем готовить.
3. В подходящую по объему емкость перекладываем части куриных крылышек, добавляем 1 ст.л. шаосинского рисового вина и 1 ст.л. светлого соевого соуса. Перемешиваем содержимое емкости, чтобы крылышки покрылись маринадом. Можно для лучшего проникновения маринада в мясо наколоть крылышки вилкой. Накрываем емкость пищевой пленкой или крышкой и отправляем ее в холодильник минимум на 20 минут для маринования крылышек.
4. В воке (сотейнике или кастрюльке) разогреть растительное масло на среднем огне и обжарить партиями куриные крылышки до золотисто-коричневого цвета. Когда крылышки будут готовы, шкворчание масла значительно усилится - это сигнал, что крылышки подержать в масле еще минуту и вынимать. Шумовкой вынуть из горячего масла крылышки и переложить на тарелку, накрытую бумажным полотенцем, чтобы на него стекло лишнее масло.
5. На сухой сковороде надо немного поджарить арахисовые орешки и кунжут. Жарить нужно на среднем огне, постоянно помешивая, и при изменении цвета немедленно снять вок с огня и пересыпать содержимое на тарелку. Жарить нужно по отдельности, поскольку у орехов и кунжута разный вес и, соответственно, разное время обжарки. Арахисовые орешки можно несильно покрошить.
6. Далее нарезать кружками белые части стеблей зеленого лука, чеснок почистить и нарезать ломтиками, а ломтики имбиря (можно не чистить) нарезать соломкой.
7. Слить воду из замоченных стручков чили, половину стручков нарезать отрезками, например, пополам, вторую половину оставить целиком.
8. В вок налить немного растительного масла, 2-3 ст.л., и на среднем огне разогреть его. Добавить в вок нарезанный лук, имбирь и чеснок и, помешивая, обжарить содержимое вока до аромата.
9. Добавить в вок сычуаньский перец и чили, снова перемешать содержимое вока.
10. Добавить в вок арахис, кунжут и панировочные сухари, снова перемешать содержимое вока.
11. И, наконец, вернуть в вок куриные крылышки, снова перемешать содержимое вока, чтобы все ингредиенты смешались, прогреть немного куриные крылышки и добавить в вок шаосинское рисовое вино, снова перемешать содержимое. Блюдо готово. Снять вок с огня. Добавить в вок кунжутное масло и снова перемешать его содержимое.
12. Переложить содержимое вока на сервировочное блюдо и можно сразу подавать к столу. Острые куриные крылышки получились облепленными кунжутом, крошками панировочных сухарей и кусочками дробленого арахиса. Аромат имбиря, чеснока и других приправ будоражит аппетит, а остренькое послевкусие и сочное мясо согревают организм. Кстати, это блюдо наиболее популярно зимой.