

Куриные крылышки в устричном соусе (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки – 8 шт.,
соль – 0,5 ч.л. (или по необходимости),
[устричный соус](#) – 3-4 ст.л.,
[светлый соевый соус](#) – 1 ст.л.,
[шаосинское рисовое вино](#) – 1 ст.л.,
бульон куриный (или вода) – примерно 100 мл,
[кукурузный крахмал](#) – 3 ст.л. (или по
необходимости),
растительное масло – 3 ст.л.

для маринада:

зеленый лук – 2 стрелки,
имбирь – 3-4 ломтика,
[сухой куриный бульон в гранулах](#) – 0,5 ч.л.,
[шаосинское рисовое вино](#) – 1 ст.л.,
[светлый соевый соус](#) – 1 ст.л.,
[кукурузный крахмал](#) – 1 ч.л.



1. Удалить при необходимости оставшиеся перышки с крылышек, помыть их и разделить крылышки на три части. Для нашего блюда нам нужны только средние части крыльев. Остальное можно убрать и использовать в другой раз.
2. Ополоснуть стрелки зеленого лука. Отделить белую часть от зеленой. Зеленая часть в этом рецепте не нужна, можно убрать и использовать в другом блюде. Белую часть нарезать отрезками примерно по 2 см.
3. Имбирь почистить и нарезать ломтиками, а потом ломтики еще раз пополам вдоль.
4. В подходящую по объему емкость сложить куриные крылышки, отрезки белой части крылышек, имбирь, добавить 1 ст.л. шаосинского рисового вина, 1 ст.л. светлого соевого соуса, 1 ч.л. кукурузного крахмала и 0,5 ч.л. сухого куриного бульона в гранулах. Перемешать содержимое плоской посуды, с тем, чтобы маринад покрыл крылышки, накрыть пищевой пленкой и отправить мариноваться в холодильник на 30 минут.
5. Взять промаринованное крылышко, отряхнуть с него лук или имбирь (если таковые прилипли) и обвалять в кукурузном крахмале. Переложить крылышко на сухую разделочную доску. С остальными крылышками проделать то же самое. Дать немного подсохнуть крылышкам (скорее, обветриться), чтобы крахмал лучше прилип к ним.
6. Разогреть в воке (сковороде или сотейнике) 2 ст.л. растительного масла и обжарить на сильном огне с обеих сторон крылышки до румяной корочки.
7. Добавить в вок куриный бульон (или воду + сухой куриный бульон в гранулах 0,25 ч.л.), шаосинское рисовое вино 1 ст.л., светлый соевый соус 1 ст.л., перемешать содержимое вока, уменьшить огонь до минимального. Поместить в вок обжаренные крылышки, накрыть вок крышкой и тушить до готовности крылышек (примерно 10 минут).
8. Снять крышку, добавить в вок устричный соус, увеличить огонь до среднего и продолжать готовить, помешивая, еще 3-5 минут до сгущения соуса (соус станет несколько гуще).
9. Готовые крылышки переложить на сервировочное блюдо и подавать горячими к столу. Можно для украшения посыпать горсткой белого кунжута. К этому блюду отлично подойдут бланшированные листовые овощи и белый отварной рис.