

Жареные томатные куриные крылышки (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки (средняя часть) – 8 шт.,
имбирь – 3-4 ломтика,
чеснок – 2-3 зубчика,
кетчуп – 2 ст.л.,
Шаосинское рисовое вино – 1/2 ст.л.,
звездочки бадьяна – 3 шт.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
растительное масло – 2 ст.л.,
белый кунжут – щепотка (для украшения).



1. Удалить при необходимости оставшиеся перышки с крылышек, помыть их и разделить на три части. Для нашего блюда нам нужны только Чи Чжун, или средние части крыльев. Остальное можно убрать и использовать в другой раз.
2. Почистить имбирь и чеснок, имбирь нарезать соломкой, а чеснок ломтиками.
3. Разогреть в воке растительное масло на среднем огне и обжарить в нем имбирь, чеснок и бадьян до аромата чеснока.
4. Добавить в вок средние части куриных крылышек и обжарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки.
5. Добавить в вок кетчуп, сахар, соль, Шаосинское рисовое вино, перемешать содержимое вока, можно добавить немного воды, сделать маленький огонь, накрыть крышкой и тушить около 20 минут, или до готовности крылышек, время от времени переворачивать.
6. Готовые крылышки подавать горячими, можно посыпать щепоткой белого кунжута для красоты. Можно подать как горячую закуску, а можно к крылышкам предложить гарнир. Например, отварной рис или лапшу.