

Куриные крылышки в остром соево-карамельном соусе

Общее время 50 мин 10 мин Время подготовки 40 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1217 кДж / 291 ккал

Жиры: 15,1 г Белки: 24,4 г
Углеводы: 14,2 г

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

6 порции

1 кг	куриных крылышек
4 ст. л.	коричневого сахара
2 ст. л.	рисового уксуса
6 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
2	стручка красного перца чили, мелко порубленного, и еще несколько стручков для сервировки
1 ст. л.	семян кунжута
2	лимона, разрезанных пополам, тушёных, для сервировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Разогреть духовку до 220 °C / в режиме конвекции до 180°C. Выложить куриные крылышки на плоский противень и выпекать 20 минут.

Шаг 2

Из оставшихся ингредиентов смешать соус. Куриные крылышки вынуть из духовки, полить соусом и хорошо перемешать для равномерного покрытия соусом. Выпекать куриные крылышки еще 15–20 минут до мягкости. При этом каждые 5 минут переворачивать, чтобы не допускать пригорания сахара. Куриные крылышки должны быть равномерно покрыты соусом. Вынуть из духовки и выложить на поднос. Оставшимся на противне соусом смазать верхнюю сторону крылышек. Перед подачей на стол дать куриным крылышкам немного охладиться. Посыпать чили. Полить соком тушеных лимонов и сервировать блюдо.