Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Куриные крылышки в маринаде

4 августа 2012 10:14 · https://open-cook.ru/recipes/kurinye-krylyshki-v-marinade



Очередная пятница прошла. А с ней и два фильма про Бэтмена подряд, к которым отлично подошли куриные крылышки запеченные и холодное темное пиво. Я не буду говорить насколько это вкусно. Замечу лишь, что мы с мужем схомячили килограмм крылышек на двоих.

На все уйдет 1 час и 40 минут, но ваше участие будет по минимуму.

На 1 килограмм крыльев:

- 1 килограмм этих самых крыльев
- 1/2 стакана соевого соуса

- 2 ст.л. сахара, я брала коричневй
- 1 ст.л. винного уксуса Balsamico
- соль по вкусу
- растительное масло противня или формы

Предупреждаю, противень потом придется чистить.

Итак, смешиваем в миске соевый соус, сахар, винный уксус. Размешиваем до растворения сахара:



Крылья моем, обтираем бумажным полотенцем и отправляем в миску со смесью на 1 час. Перемешиваем, чтобы соус покрыл все крылышки. Каждые 10-15 минут мешаем их:



Духовку разогреваем до 190 градусов, противень прилично так смазываем маслом, выкладываем крылья, сбрызнув их соусом из миски и отправляем их в пекло минут на 40:



Вынимаем нашу вкуснятину:



Мы ели их с салатом из помидорок и оливкового масла:





Еще я смешала сметану, тертый чеснок и мелко рубленный укроп:



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Наташа # 09:17 9.08.2012

Аня, привет. Это Наташа Ильинская (КупиБилет). Мы несколько лет на даче готовим барбекю. Пробовали разное мясо, но остановились на крыльях - самое быстрое и вкусное ВСЕГДА. Хочу заметить, что как показала практика и у тебя на противне я вижу тоже самое - кончики горят в любом случае, а место занимают, вот я и стала их обрезать.

Анна Нечаева # 09:38 9.08.2012

Спасибо за совет, Наташа! Надо будет в следующий раз обрезать. Эти кончики, действительно, горят в любом случае((