



Сувенирная КУХНЯ



Острые крылышки с чатни из крыжовника или сливы

Это классика. В блюде сочетаются все вкусы: кислый, острый, сладкий и солёный... А кусочек хлебушка, обжаренный на открытом огне, соединит все эти нотки в симфонию летнего вкуса...

КРЫЛЫШКИ

- Крылья куриные – 1,5 кг
- Сахар тростниковый – 1 ст. л.
- Паприка, смешанная с чёрным молотым перцем – 1 ст. л.
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Соевый соус – 5 ст. л.
- Базилик – 1 пуч.
- Мята (перечная) – 1 пуч.
- Соль – по вкусу

ЧАТНИ

- Варенье кислых сортов – крыжовенное, сливовое или ткемали – 100 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Маринуем крылья: добавляем в маринад ингредиенты: масло, бальзамик, паприку, смешанную с чёрным молотым перцем, соевый соус, соль, сахар...
2. Добавляем мелко нарубленную зелень и оставляем мариноваться хотя бы 2 часа.
3. Жарим крылышки на сковороде до золотистой корочки. Обжарив крылья, доводим их до готовности, за 5 мин. до готовности добавляем варенье из крыжовника, или сливы, или ткемали.

При желании поджарьте на гриле или сковороде кусочек хлебушка. М-м-м...

Получается жгуче-острая курица в кисло-сладком соусе.

Приятного аппетита!!!

**Приятного
аппетита!**

**МАРИНА ЧИСТОВА,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АТЕЛЬЕ МАРИНЫ ЧИСТОВОЙ,
МОСКВА
WWW.BEST-UNIFORM.RU
WWW.VYSHIVKA-MOSKVA.RU**

