



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Крылышки в соусе

Soslu Kanat



750 гр. куриных крылышек
1 ч.л. перечной пасты
1 небольшая луковица
2 не крупных зубчика чеснока
6 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. уксуса
1 ст.л. соевого соуса
0,5 ч.л. тимьяна
0,5 ч.л. тмина
1 ч.л. соли

- # Лук потереть на терке, чеснок измельчить.
- # Добавить уксус, соевый соус, оливковое масло, пасту, тмин, тимьян и соль, перемешать.
- # Положить в соус крылышки, хорошо перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.
- # На след. день выложить крылышки на противень застланный бумагой для выпечки.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить минут 30.
- # Подавать горячими.

Также можно пожарить на сковороде с антипригарным покрытием.