



## 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 противопригарным покрытием.