

Пилешки крилца по корейски от Jeremy Pang

СЪСТАВКИ

8 броя пилешки крилца
Растително олио за дълбоко пържене
4-5 скилидки чесън, нарязани на ситно
4-5 големи сушени червени люти чушки, накиснати в гореща вода за 10 минути и нарязани на ситно
Шепа печени **фъстъци**
1 с. л. сусам

За маринатата

½ ч. л. морска сол
½ ч. л. черен пипер
½ парче джинджифил с големина колкото палец (ситно нарязан)
2 скилидки чесън, нарязани на ситно
200 г **царевично брашно или царевично нишесте**
1 ч. л. бакпулвер

За соса

1 ч.л. английска **горчица**
2 с. л. gochujang (корейска паста от лют червен пипер)
2 с.л. лек **соев сос**
3 с.л. кленов сироп или мед
1 с.л. кафява захар
1 с.л. оризов оцет

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разрежете през ставата пилешките крилца, за да разделите крилетките и барабаните, за да ги пържите по-лесно, без да използвате прекомерно количество мазнина. Поставете в голяма купа за смесване и втрийте добре маринатата около всички пилешки крилца, като използвате царевично брашно/царевично нишесте и бакпулвер накрая.

Смесете съставките за соса в купа, докато захарта се разтвори напълно.

(продължава)

Пилешки крилца по корейски

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕН

Създайте своя уок часовник, започвайки в 12 часа с купа с мариновани пилешки крилца, последвани от фъстъци, чесън, нарязани сушени люти чушки и накрая "Сосът".

Готвене

Напълнете уок или фритюрник до 1/3 с растително масло и загрейте до 180°C. Тествайте температурата на мазнината, като поставите върха на дървен инструмент, като шиш или клечка за хранене, в мазнината: ако дървото започне да се пени след секунда или повече, температурата на мазнината е достигнала 180°C. Внимателно добавете пилешките крилца в мазнината и запържете за 1 минута, преди да намалите котлона на средно-слаб огън. Продължете да пържите дълбоко за 6-8 минути, като обръщате от време на време пилешките крилца, докато станат много хрупкави и златисто кафяви. Отцедете в тава, покрита с кухненска хартия и след това изсипете излишната мазнина внимателно през цедка в термоустойчива купа.

Върнете уока на среден огън, добавете 2 с.л. растително масло и запържете фъстъците за 30 секунди, преди да добавите чесъна. След това добавете сушените люти чушки, запържете, като разбърквате за 30 секунди, увеличете котлона на силно и изсипете соса. Оставете да заври и намалете соса наполовина, докато се сгъсти до лека текстура на сироп (приблизително 1-2 минути). Добавете пърженото пиле в уок и разбъркайте, докато се покрие напълно със соса.

