

Крылышки «Красный марш»



10 куриных крылышек, соль, специи, 4 помидора, консервированных в собственном соку, растительное масло, 200 г сливочного масла, 3-5 зубчиков чеснока, 1 жгучий красный перец, 1 ст. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки белого винного уксуса, соль, перец.

Крылышки сложить в посуду. Посолить, посыпать специями, полить 3 ст. ложками растительного масла и оставить мариноваться на 1 час.

Помидоры протереть сквозь сито. Чеснок и острый перец измельчить. Растительное масло раскалить в посуде с высокими бортиками. Зарумянить крылышки во фритюре.

Приготовление соуса: в посуде для тушения растопить сливочное масло, положить мелко нарезанный острый перец и немного потушить. Добавить чеснок и жарить, быстро помешивая. Влить протёртые томаты и слегка уварить. Добавить сахар, уксус, посолить.

В соус выложить крылышки. Добавить кусочки масла и томить под крышкой 15 минут.