

ТАН Алишер Халилов

Лучшие рецепты

ДЫР



Издательство АСТ
2025

ТАН

Алишер Халилов

Лучшие рецепты

ДЫР



Издательство АСТ
2025



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ТОМАТНОМ МАРИНАДЕ

Ингредиенты:

- 1 кг куриных крыльев
- 70–100 г томатной пасты
- 50 мл растительного масла
- 1 ст. л. соли
- Чёрный молотый перец по вкусу

Способ приготовления:

- 1** Подготавливаем куриные крылья: моем, обсушиваем бумажным полотенцем, отрезаем треть фалангу.
- 2** Солим курицу и посыпаем молотым чёрным перцем, поливаем растительным маслом. Как следует все перемешиваем и добавляем томатную пасту. Распределяем её так, что-



бы вся поверхность крылышек была красно-розового оттенка. После перемешивания оставляем крылья мариноваться на 1–2 часа.

3 Нагреть тандыр до 400 градусов (это займёт 30–40 минут), а затем дать ему остынуть 15–20 минут до 250–280 градусов.



4 Нанизываем куриные крылья на специальные шампуры для тандыра.

5 Вешаем курицу в тандыр, закрываем поддувало и крышку. Курица готовится под закрытой крышкой 20–30 минут. Готовность определяется по корочке.

