

Курица с кока-колой

Рецепт привез из командировки в США приятель, теперь куриные крылышки или голени готовлю чаще всего именно так.



Ингредиенты

Куриные крылья и/или голени	800 г
Кока-кола (не лайт)	330 мл
Соевый соус	50 мл
Лимонный сок	1 ч.л.
Перец	
Чеснок	
Масло для обжарки	
Соль	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Крылья и голени помыть, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и раздавить дольку чеснока. Помариновать час.

2 Шаг 2



На сковороду наливаем масло, выкладываем курицу. Обжариваем с двух сторон до золотистого цвета на приличном огне. Затем наливаем кока-колу и соевый соус.

3 Шаг 3

Тушим курицу минут 25-30 на среднем огне, пока жидкость не выпарится.

4 Шаг 4



Когда жидкость выпарится, обжариваем еще буквально 10 минут и все, вкусные куриные кусочки в кока-коле готовы.