



1  
Разогрейте духовку до 180 °С. Положите в миску куриную голень. Добавьте соевый соус Kikkoman, рубленый чеснок, листья тимьяна, анис, палочку корицы, карри. Оставьте мариноваться на 12-15 минут. Поместите голени в разогретую духовку на 10 минут. Через 10 минут достаньте и переверните голени. Запекайте еще 10 минут.



2  
Рис тщательно промойте холодной водой. Всыпьте его так, чтобы вода прикрывала крупу на 2 см (1 стакан воды). Закройте рис крышкой и варите на медленном огне 15-17 минут. Оставьте под крышкой и дайте остыть.



3  
Разбейте в миску яйцо и хорошо взбейте его венчиком или вилкой.



4  
Из риса скатайте шарики (крокеты) и слегка их приплюсните. Обваляйте с двух сторон поочередно в муке, яйце и сухарях.



5  
На разогретую сковороду добавьте немного растительного масла. Обжаривайте крокеты на среднем огне с двух сторон по 3 минуты до образования золотистой корочки.



6  
Достаньте куриные голени из духовки и подавайте их вместе с рисовыми крокетами, посыпав сверху кунжутом.

❄ Предварительно разморозьте куриную голень