

## Блинчики по-корейски Хэмуль Раджон (Корейская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции:

#### мучная смесь для приготовления

блинчиков по-корейски – 200 г,  
зеленый лук (только зеленая часть) - 1 пучок  
(по 1-2 стрелки на каждый блинчик),  
кабачок цуккини (небольшой) – 1/2 шт.,  
свежий чили – 1 шт. (по желанию),  
чеснок - 1 зубчик,  
креветки – 8 шт. (по желанию),  
куриное яйцо – 1 шт.,  
вода (ледяная) – 300 мл,  
растительное масло – 4 ст.л.,  
рисовый уксус (белый или красный) - 1 ст.л.,  
светлый соевый соус - 2 ст.л.,  
семена кунжута белые обжаренные – 1/2 ч.л.,  
перец чили молотый (крупного помола) – 1/4 ч.л.,  
мед – 1/2 ч.л. (по желанию).



Блинчики по-корейски Хэмуль Раджон

1. Ополоснуть кабачок цуккини, стрелки зеленого лука, стручок чили и размороженные креветки.
2. Креветки очистить от панциря и удалить спинную прожилку (если они нечищенные).
3. Отделить белую часть стрелки зеленого лука от зеленой (в рецепте нам потребуется только зеленая часть стрелок лука).
4. Стручок чили нарезать колечками по диагонали.
5. Кабачок цуккини (половинку) нашинковать соломкой.
6. Приготовить соус для обмакивания - чеснок почистить и мелко нарубить (или пропустить через чесночный пресс). В подходящую плошку положить измельченный чеснок и смешать его с рисовым уксусом (белым или красным), светлым соевым соусом, обжаренными семенами белого кунжута, хлопьями сушеного перца чили и медом (по желанию). Перемешать соус.
7. В подходящую по объему гостроемкость налить 300 мл холодной воды, добавить куриное яйцо и слегка взбить до однородной массы. Затем просеять в гостроемкость мучную смесь и перемешать тесто до образования жидкой консистенции без комков. Добавить в тесто соломку из цуккини и еще раз перемешать.
8. На плоской сковороде (желательно с антипригарным покрытием) разогреть 1 ст. л. растительного масла, положить в него 1/4 от общего количества подготовленных стеблей зеленого лука, пару креветок, пару-тройку колечек чили (количество чили по желанию).
9. Поверх зеленого лука и креветок выложить 1/4 от общего объема теста со стружкой из цуккини, при этом постараться, чтобы получился более или менее ровный блин, и выпекать его около 3-х минут с одной стороны, затем аккуратно перевернуть его лопаточкой и обжарить с другой стороны 3 минуты.
10. Пожарить таким же способом еще три блинчика.
11. Готовые блинчики подавать горячими с приготовленным соусом для обмакивания и сразу же угощаться.