

Фрикадельки в кисло-сладком соусе (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина или говядина);
1 большая луковица или 3 шт лука-шалот;
1 ст. л. **соевого соуса**;
1/2 ст. л. **рисового вина Шаосин**;
1 яйцо;
1 щепотка (1/4 ч. л.) молотого имбиря, или 1 ст.л. масла с имбирным вкусом;
1 ст. л. **кукурузного крахмала**;
2 ст. л. **арахисового масла** (для жарки).

ДЛЯ СОУСА:

1/2 чашки (100 мл) бульона (**куриного** или говяжьего);
1/4 стакана (50-60 мл) **рисового уксуса**;
1/4 чашки (50 мл) **сахара**;
1 ст. л. **соевого соуса**;
2 ст. л. кетчупа;
1 ст.л. **кукурузного крахмала**.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ГОТОВОГО БЛЮДА:

1-2 стрелки зелёного лука, мелко нарезанного;
2 ст. л. жареного дроблёного арахиса;
листья китайской капусты бок чой.



Фрикадельки в кисло-сладком соусе

1. Мелко нарезать лук и добавить его к фаршу.
2. Всыпать в фарш молотый имбирь (или добавить имбирное масло), добавить соевый соус, рисовое вино Шаосин, разбить яйцо, всыпать крахмал. Всё тщательно перемешать.
3. Подготовить крахмальный раствор, который нужно будет добавить в вок при приготовлении соуса. В маленькой ёмкости развести крахмал в очень малом количестве воды (около пары столовых ложек) до растворения. Отставить в сторону.
4. Приготовить соус: отдельно смешать бульон, рисовый уксус, сахар, кетчуп, соевый соус.
5. Слепить из фарша фрикадельки диаметром 2-3 см. Выложить на разделочную доску, или на большую плоскую тарелку, или на бумагу для выпечки. Поставить рядом с ними соус, водный раствор кукурузного крахмала и масло для жарки.
6. Налить в разогретый вок масло (слой масла должен быть высотой примерно 5 мм). Убавить огонь до среднего. Положить в вок фрикадельки (можно разделить их на две партии, чтобы им не было тесно).
7. Готовить одну минуту (до коричневого цвета корочки с нижней стороны), затем перевернуть. Постепенно переворачивать их с бока на бок, чтобы они равномерно покрылись поджаристой коричневой корочкой. Это займёт минут пять-семь. Потом вытащить их из вока, заправить следующую партию.
8. Когда всё будет готово, удалить масло из вока и помыть его. Заново его нагреть, влить в него приготовленный соус (см.п.4), довести до кипения.
9. Когда соус закипит, вылить в него водный раствор кукурузного крахмала, размешать до загустения.
10. Когда соус загустеет, опустить в него фрикадельки и перемешать их, чтобы полностью покрыть соусом. Прогреть фрикадельки в соусе и снять с огня.