

Острая говядина на зубочистках (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина (филе) - 300 г,
чеснок – 3-5 зубчиков,
пудра паприки – 1 ч.л.,
хлопья **красного перца чили** – 1 ч.л.,
молотый **сычуаньский перец хуадзяо** – 1/2 ч.л.,
зира - 1 ст.л.,
кукурузный крахмал - 1 ч.л.,
белый жареный кунжут – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
устричный соус – 1 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
растительное масло – 100 мл,
зубочистки - примерно 40 шт.



1. Филе говядины разрезать на кусочки-кубики размером 1 см на 1 см.
2. Замариновать кусочки мяса в смеси светлого соевого соуса, устричного соуса, Шаосинского вина и кукурузного крахмала. Перемешать маринад и кусочки мяса, чтобы маринад покрыл их. Накрыть емкость пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 15 минут.
3. Промариновавшиеся кусочки мяса нанизать на зубочистки из расчета два кусочка на одну зубочистку.
4. Почистить чеснок и нарезать его кружочками.
5. В воке разогреть растительное масло до очень горячего. Партиями обжарить мясо, так, чтобы оно было полностью погружено в масло. Обжаривать каждую партию по 30 секунд. Обжаренное мясо выложить на блюдо.
6. В чистом воке разогреть 1-2 ст.л. растительного масла, обжарить в нем чеснок и хлопья сушеного перца чили до появления аромата.
7. Добавить мясо на зубочистках, соль, пудру паприки, молотый хуадзяо, зиру, перемешать все и обжарить до готовности мяса (2-3 минуты), постоянно перемешивая содержимое вока.
8. Посыпать готовое мясо в воке белым жареным кунжутом, еще раз все перемешать и снять вок с огня. Выложить зубочистки с мясом на сервировочное блюдо и сразу подавать к столу.