

Жареный картофель по юньнаньски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

картофель – 2 шт.,
растительное масло – 120 мл,
соевый творог (тофу) красный – 1 кубик,
белый жареный кунжут – 0,5 ч.л.,
зира – 0,5 ч.л.,
кинза - 1 кустик,
зеленый лук – 1 стебель.



1. Картофель помыть (если он молодой, то можно и не чистить), почистить и нарезать ломтиками. Дать обсохнуть ломтикам картофеля.
2. Чеснок почистить и порубить мелкими кубиками.
3. Зеленый лук и кинзу помыть, лук нарезать колечками, а кинзу вместе со стеблями крупно порубить.
4. Взять один кубик красного тофу вместе с жидкостью, раздавить вилкой, чтобы получилось пюре.
5. Разогреть на среднем огне в воке растительное масло (или воспользоваться фритюрницей в соответствии с инструкцией по эксплуатации) и обжарить до готовности картофель (готовые ломтики всплывут в масле). Вынуть из масла картофельные ломтики и положить их на бумажное полотенце, чтобы в него впиталось стекшееся масло.
6. На сухой сковороде обжарить до легкого изменения цвета зиру, а затем на разделочной доске прокатать ее скалкой (любопытный способ измельчения). Таким образом раскроется аромат приправы.
7. Если белый кунжут не жареный, то также на сухой сковороде обжарить его до легкого изменения цвета.
8. Поместить жареный картофель в миску, добавить рубленый чеснок, зеленый лук, кинзу, белый кунжут, измельченную зиру и пюре из красного тофу. Имейте в виду, что красный тофу уже соленый.
9. Хорошенько все перемешать, чтобы ломтики картофеля окрасились в красный цвет, и оставить мариноваться на 5 минут.
10. Готовое блюдо подать к столу.