

Картофельные оладьи (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

картофель средний - 3 шт.,
репчатый лук – 1 шт. (средняя луковица),
креветки (королевские) – 5-6 шт.,
сушеные грибы Шиитаке – 4-5 шт.,
яйцо – 1 шт.,
кукурузный крахмал - 1 ч.л.,
соль - 1/2 ч.л.,
молотый черный перец - 1/2 ч.л.,
растительное масло - 1 ч.л.



1. Замочить в теплой воде на 20 минут грибы Шиитаке.
2. Разморозить креветки (скорее всего у вас мороженые) при комнатной температуре.
3. Помыть и почистить картофель. Ополоснуть и натереть картофелины на крупной терке. Сложить тертый картофель в подходящую по объему емкость и залить холодной водой. Оставить картофель в воде на то время, пока вы будете подготавливать остальные ингредиенты, чтобы дать выйти крахмалу из картофеля в воду.
4. Оттаявшие креветки очистить от панциря, удалить спинную и брюшную прожилки и нарубить на мелкие кусочки. Отложить в сторону.
5. Отмокшие грибы отжать от лишней влаги, удалить остатки ножек (они твердые) и нарезать мелкими кубиками. Отложить в сторону.
6. Почистить лук, разрезать луковицу пополам, затем каждую половинку полукольцами и затем половинку нарезанной луковицы разрезать вдоль пополам. Нарезанный лук разделить на слои. Получится луковая соломка.
7. Сложить в подходящую емкость луковую соломку, креветочный фарш, грибы, разбить куриное яйцо, добавить кукурузный крахмал, соль и молотый черный перец. Перемешать содержимое емкости, чтобы ингредиенты равномерно распределились, и оставить мариноваться.
8. Слить воду из емкости с картофелем, откинуть его на сито и дать остаткам воды хорошенько стечь (для этого можно потрясти картофельную стружку в сите, накрыв его тарелкой, чтобы ускорить стекание воды).
9. Добавить картофель в емкость к массе из лука, грибов и креветок и еще раз перемешать.
10. Разогреть на сковороде (или в воке) растительное масло на среднем огне.
11. Сформировать сырыми руками блинчики, положить их в сковороду и обжарить с обеих сторон до готовности с таким расчетом, чтобы получилась румяная и поджаристая корочка.
12. Готовые картофельные блинчики переложить на сервировочную тарелку и подавать горячими.
13. К блинчикам подают дип-соусы для обмакивания. Дело вкуса, какой нравится, а то и несколько.