

## Кунжутная свинина (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина (карбонат) - 300 г;  
китайская капуста Пак Чой - 500 г (7-8 кочанчиков мини-капусты);  
яйцо - 1 шт. (нужен только яичный белок);  
куриный бульон - 200 мл;  
**кукурузный крахмал** - 1,5 ст.л.;  
**Шаосинское вино** - 1 ст.л.;  
**арахисовое масло** - 2 ст.л.;  
**светлый соевый соус** - 2 ст.л.;  
имбирь - кусочек размером с грецкий орех;  
**коричневый сахар** - 1 ст.л.;  
**семена кунжута** - 1 ст.л.;  
перец белый молотый - 1 ч.л.;  
**приправа Вэйцзин** (глутамат натрия) - 0,5 ч.л.;  
соль - 0,5 ч.л. (или по вкусу).



1. Замариновать нарезанное крупными пластинками мясо в смеси из 1 ст. л. кукурузного крахмала, яичного белка и шаосинского вина. Время маринования - 10 минут.
2. Приготовить соус для обжарки свинины: натереть на терке имбирь, смешать со светлым соевым соусом, коричневым сахаром, белым перцем, куриным бульоном (100 мл), оставшимся кукурузным крахмалом, приправой Вэйцзин. Перемешать до растворения сахара.
3. Потушить капусту Пак Чой в оставшемся курином бульоне до готовности (листки капусты обмякнут, а кочанчики останутся "с хрустиком").
4. Выложить готовую капусту Пак Чой на сервировочное блюдо (расположив кочанчики по кругу и оставив середину свободной для мяса).
5. В воке разогреть арахисовое масло. Обжарить до готовности мясо, влить соус и тушить еще 2-3 минуты.
6. Выложить мясо на блюдо к капусте, полить соусом, в котором оно готовилось, и посыпать кунжутом.