

Курица на зубочистках (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

филе куриных бедер - 250 г,
зира (кумин) – 1/2 ст.л.,
перец чили молотый (пудра) – 1/2 ч.л.,
перец чили молотый (хлопья) – 1/2 ч.л.,
 соль – 1/2 ч.л.,
белый жареный кунжут – 1 ч.л.,
приправа "Шао Као Ляо" для шашлыков – 1/2 ч.л.,
 растительное масло – 2 ст.л.,
 зубочистки – 30-35 шт.



Курица на зубочистках

1. Зиру (кумин) измельчить удобным способом (в ступке или в электроизмельчителе). Важный момент – зира нужна свежемолотая.
2. Предварительно подмороженную (чтобы удобнее было нарезать) курятину нарезать на кусочки-кубики размером 1 на 1 см, или 1 на 2 см.
3. Насадить по два кусочка 1 на 1 см или по одному кусочку 1 на 2 см курятины на каждую зубочистку.
4. В воке (или сковороде) разогреть 1 ст.л. растительного масла (или кусочек куриного или топленого жира). Если решили жарить на курином жире – то положить кусочек сала на сковороду, вытопить из него жир, а шкварку убрать из сковороды.
5. В вок переложить курятину, насаженную на зубочистки, и обжарить до обесцвечивания мяса, периодически перемешивая содержимое вока.
6. Посыпать мясо сначала пудрой чили, а затем хлопьями чили. Сколько сыпать? А дело вкуса, кому-то и приведенного количества может показаться много, а по мне – так поболее нужно.
7. Посолить курятину, посыпать молотой зирой и приправой "Шао Као Ляо" для шашлыков. Хорошенько все перемешать, с тем, чтобы кусочки курятины на зубочистках впитали приправы, и еще немного обжарить до выпаривания выделившейся из мяса жидкости. Не стоит увлекаться обжаркой – кусочки курятины маленькие и успеют быстро приготовиться. Готовое блюдо должно получиться сочным.
8. Когда кусочки мяса будут готовы, посыпать содержимое вока жареным белым кунжутом, перемешать и снять вок с огня. Переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и сразу подавать к столу.