

## Курица «Три чашки» (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное филе (бедро) – 400 г,  
чеснок - 5 зубчиков,  
имбирь - 5-6 ломтиков,  
красный (или зеленый) перец чили – 2 шт.,  
зеленый базилик - 30 г,  
**кунжутное масло** - 3 ст.л.,  
**светлый соевый соус** - 4 ст.л.,  
**Шаосинское вино** - 4 ст.л.,  
вода - 2 ст.л.,  
**леденцовый сахар** - 1 ст.л.



Курица «Три чашки»

1. Куриное филе ополоснуть и порезать на некрупные кусочки, удобные для еды палочками.
2. Перец чили помыть, имбирь и чеснок почистить и нарезать (чили толстыми кольцами, имбирь и чеснок ломтиками).
3. Кусочки куриного мяса ошпарить крутым кипятком или бланшировать около минуты в кипящей воде.
4. В воке разогреть кунжутное масло и обжарить имбирь до появления аромата, затем добавить подготовленный чеснок и перец чили и жарить, помешивая, в течение 1 минуты, затем добавить кусочки курицы и снова все перемешать.
5. Добавить в вок светлый соевый соус, Шаосинское вино, воду и леденцовый сахар, довести жидкость до кипения, уменьшить огонь до маленького и накрыть вок крышкой, варить около 30-40 минут или до тех пор, когда жидкость уварится и загустеет.
6. Помыть базилик, ошпарить листики от стеблей и добавить их в вок. Перемешать содержимое вока и можно снимать вок с огня.
7. Готовое блюдо выложить в сервировочную тарелку или пиалу, украсить парой листиков базилика и подавать горячим с отварным рисом.