

Маринованные куриные желудки (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные желудки - 300-400 г;
маринованные перчики чили- 150 г;
китайский белый уксус – 150 г;
имбирь – 1 пластинка;
морская соль – 20 г.



1. Промыть куриные желудки. Почистить (если в этом есть необходимость) и нарезать поперечными надрезами-пластинками.
2. Нарезанные куриные желудки замочить в соленой воде на полчаса. Затем вскипятить воду в подходящей по объему кастрюльке (сотейнике, или другой подходящей таре) и отварить в течение 30 минут на среднем огне куриные желудки. Ополоснуть отваренные желудки холодной водой.
3. Взять неметаллическую емкость, подходящую по объему, положить туда куриные желудки, маринованные перчики чили, морскую соль и ломтик имбиря. Заправить уксусом. Все перемешать и поместить емкость в холодильник на сутки.
4. Через день закуска будет готова. Перемешать и подавать к столу. Закуска хорошо хранится в холодильнике.