

Курица генерала Тсо (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шаосинское вино - 2 ст.л.;
кукурузный крахмал - 1 ст.л.;
темный соевый соус - 4 ст.л.;
кунжутное масло - 3 ч.л.;
филе с куриных бедер, порезанное кусочками 2-3 см, -
900 г;
сушеная цитрусовая кожура - 2 кусочка;
арахисовое масло -125 мл;
хлопья чили - 2 ч.л.;
имбирь - 40 г;
зеленый лук - 4 пера;
коричневый сахар - 2 ч.л.;
белый рисовый уксус - 2 ст.л.;
чеснок - 3 зубчика.



1. Нарезать куриное филе кусочками 2-3 см. Добавить к нему Шаосинское вино, кунжутное масло (не всё, в маринад нужно только 2 ч.л.), соевый соус (тоже не весь, в маринад нужно только 2 ст.л.) и кукурузный крахмал. Хорошо перемешать и поставить в холодильник мариноваться на один час.
2. Замочить в теплой воде цитрусовую кожуру на 20 минут. Затем достать корочки из воды и мелко нарубить (в итоге нужно будет 1,5 ч.л. рубленой кожуры).
3. Мелко нарубить имбирь – его нужно 2 ст.л. мелко порубленного.
4. Измельчить зеленый лук.
5. Нагреть арахисовое масло в воке на сильном огне. Шумовкой достать мясо из маринада (чтобы во фритюр не попала лишняя влага, а то горячее масло будет "плеветься") и обжарить в воке партиями, по несколько минут каждую, до готовности. Шумовкой извлечь из вока готовое мясо, переложить на тарелку.
6. Вылить из вока всё масло, повторно нагреть вок, добавить 1 ст.л. масла и обжарить в нем очень быстро, 10-20 секунд, имбирь и хлопья чили.
7. Вернуть в вок куриное филе. Добавить к мясу порубленные зеленый лук и чеснок и порезанную цитрусовую кожуру.
8. Сразу же добавить в вок остатки соевого соуса, кунжутного масла, рисовый уксус, а также коричневый сахар.
9. Быстро перемешать, обжарить, непрерывно помешивая, 2-3 минуты, чтобы всё хорошо прогрелось. Украсить готовое блюдо ломтиками стебля зеленого лука и подать к столу с варёным на пару рисом.