

Острая курица в соусе из черной фасоли (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное филе без костей - 200 г,
красный (или желтый) болгарский перец – 1/2 шт.,
зеленый болгарский перец - 1/2 шт.,
соус из черной фасоли - 2 ст.л.,
светлый соевый соус – 1/2 ч.л.,
темный соевый соус - 1/2 ч.л.,
кунжутное масло - 1/2 ч.л.,
Шаосинское рисовое вино - 1 ч.л.,
вода - 1/4 стакана,
устричный соус - 1 ч.л.,
бобовый соус с чили «Старая няня»
или **соус острый из конских бобов Дюбаньцзян (Тобадзян)** - 1 ч.л.,
белый сахар - 1/2 ч.л.,
водный раствор кукурузного крахмала: 1/2 ч.л. **крахмала** + 2 ст.л. воды,
растительное масло - 1 ст.л.



Острые кусочки курятины в соусе из черной фасоли

1. Для начала приготовить соус для обжаривания. В подходящей по объему плошке смешать воду, устричный соус, бобовый соус с чили «Старая няня» (или острый соус из конских бобов Дюбаньцзян) и белый сахар. Перемешать содержимое плошки до растворения сахара.
2. Ополоснуть куриное филе и нарезать его сначала полосками около 2 см шириной вдоль волокон, а затем поперек на кусочки, чтобы получились примерно квадратные кусочки 2 на 2 см. Стараться прямо уж нарезать по линейке не нужно. Такой размер кусочков удобен для еды палочками.
3. Сложить кусочки курятины в подходящую по объему емкость и добавить туда светлый соевый соус, темный соевый соус, кунжутное масло и Шаосинское рисовое вино, перемешать содержимое емкости, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник мариноваться на 15 минут.
4. Ополоснуть стручки болгарского перца, отрезать от них нужное количество, удалить семечки и нарезать кубиками примерно соразмерно кусочкам курицы.
5. В воке (или сковороде) разогреть 1 ст.л. растительного масла, добавить в вок кусочки болгарского перца и, помешивая, обжаривать их на среднем огне около двух минут. Извлечь из вока, переложить на тарелку и отложить в сторону.
6. В этом же воке слегка обжарить, помешивая, соус из черной фасоли, добавить кусочки курятины вместе с маринадом и готовить их, помешивая, около двух минут (или до готовности курятины).
7. Добавить в вок соус для обжаривания, перемешать содержимое вока, дождаться закипания, уменьшить огонь до маленького, накрыть вок крышкой и тушить три минуты.
8. Стустить соус, в котором тушится курятина, добавив в вок водный раствор кукурузного крахмала (0,5 ч. л. крахмала + 2 ст. л. воды, предварительно размешать) и продолжая варить до нужной густоты.
9. Добавить в вок кусочки обжаренного болгарского перца, перемешать содержимое вока, чтобы кусочки курятины и болгарского перца покрылись соусом, и снять вок с огня.
10. Подавать готовое блюдо с отварным пресным рисом или лапшой.