

Жареная лапша удон карри (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мясная нарезка (например, постная свинина или куриная/утиная грудка) – по желанию,
- лапша удон – 150-200 г,
- сушеные грибы шиитаке – 4 шт. (средних),
- лук репчатый – половина большой луковицы,
- куриный бульон – 50-100 мл (или 100 мл кипятка + 0,5 ч.л. сухого куриного бульона в гранулах),
- томатная паста (или кетчуп) – 0,5 ст.л.,
- порошок карри – 0,5-1 ст.л. (или по вкусу),
- молотый белый (или черный) перец – по вкусу,
- соль – по вкусу,
- растительное масло – 1 ст.л.,



маринад для мяса:

- соль – по вкусу,
- Шаосинское рисовое вино – 1 ст.л.,
- молотый белый (или черный) перец – по вкусу.

1. Блюдо очень просто в приготовлении. С чего стоит начать в первую очередь – это замочить в теплой воде сушеные грибы шиитаке на 20-30 минут, а затем приступить к мясной нарезке. Можно и сырую куриную грудку (если есть, то утиная еще лучше вписывается во вкусовую гамму готового блюда) нарезать тонкими ломтиками, вот только вряд ли получится нарезать тонкими кусочками сырое мясо. Лучше сначала его подморозить в морозилке, так удобнее будет резать. Подмороженную грудку нарезать полосками.
2. Затем получившиеся полоски нарезать поперек на тонкие ломтики. Ломтики сложить в подходящую емкость, добавить соль, черный молотый перец и Шаосинское рисовое вино, перемешать, накрыть пищевой пленкой и оставить мариноваться на 20 минут.
3. Отварить лапшу удон до готовности, затем откинуть вареную лапшу на сито и обдать холодной водой, оставить воду стечь.
4. Очистить среднюю луковицу от шелухи, отрезать от нее половину, одну половину убрать, а вторую нарезать полукольцами и разобрать на слои.
5. Из отмокших грибов шиитаке отжать (слегка) лишнюю влагу, затем удалить жесткие остатки ножек и нарезать грибы соломкой.
6. В воке (сотейнике или просто сковороде) разогреть на среднем огне растительное масло и обжарить в нем до готовности ломтики курятины. Поскольку они тонко нарезаны, времени много это не займет, несколько минут, постоянно помешивая.
7. Добавить в вок к мясной нарезке отварную лапшу удон, нарезанный полукольцами лук и грибную соломку.
8. Добавить в вок желаемое количество куриного бульона (чуть меньше - будет меньше соуса, чуть больше - и соуса будет побольше), кетчуп, порошок карри и молотый белый (или черный, кому что нравится) перец. Перемешать содержимое вока, попробовать на соль и, если есть необходимость, досолить по вкусу (а то и поперчить или добавить порошка карри или кетчупа). Помешивая, жарить содержимое вока еще пару-тройку минут.
9. Готовое блюдо переложить в порционные пиалы или выложить на общую сервировочную тарелку, можно сразу угощаться. Вкусный, ароматный и сытный завтрак готов.