

Жареная лапша Удон с говядиной (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

лапша Удон – 100 г,
говядина – 150 г,
красный репчатый лук – пол-луковицы,
красная паприка – половинка,
зеленый лук – 2 стрелки,
чеснок – 1 зубчик,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
Шаосинское рисовое вино – 1 ст.л.,
устричный соус – 2 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
темный соевый соус – 1/2 ч.л.,
сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
растительное масло – 2 ст.л.,
вода – 50 мл.



1. Говядину нарезать небольшими тонкими ломтиками, удобными для еды палочками.
2. Сложить в подходящую по размеру емкость, добавить Шаосинское рисовое вино, темный и светлый соевые соусы, соль и 1 ч.л. растительного масла. Для аромата можно добавить немного пива. Хорошенько перемешать содержимое емкости, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 10 минут, чтобы говядина замариновалась.
3. В кастрюле вскипятить воду и отварить лапшу Удон (варить 2-3 минуты). Откинуть готовую лапшу на сито, ополоснуть холодной водой и дать воде стечь. Отложить в сторону.
4. Помыть стрелки лука и паприку.
5. Почистить имбирь, чеснок и луковицу.
6. Лук нарезать полукольцами, чеснок ломтиками, имбирь соломкой, стрелки лука отрезками по 3-5 см в длину, паприку соломкой.
7. В воке (или просто на сковороде) разогреть на среднем огне растительное масло и обжарить в нем репчатый лук, имбирь и чеснок до аромата.
8. Добавить в вок ломтики маринованного мяса и обжарить, помешивая, до изменения цвета мяса.
9. Добавить в вок устричный соус и белый сахар, перемешать содержимое вока, чтобы мясо покрылось соусом.
10. Добавить в вок воду, сухой куриный бульон в гранулах, дать закипеть жидкости.
11. Добавить в вок лапшу, перемешать содержимое вока, накрыть его крышкой и потушить 5 минут.
12. Добавить в вок паприку и отрезки зеленого лука, снова все перемешать, накрыть вок крышкой и снять его с огня. Дать постоять 5 минут под крышкой.
13. Готовое блюдо переложить в порционную посуду (тарелки или пиалы) и подавать горячим.