

## Домашнее луковое масло (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

зеленый лук - 80 г (6–7 стрелок),  
растительное масло - 250 мл.



1. Стебли зеленого лука помыть, обсушить салфеткой или полотенцем. Отделить от стрелок белую часть перьев, а оставшуюся зеленую часть стеблей разрезать пополам.
2. По зеленым отрезкам стрелок лука провести вилкой, оставив надрезы. Получившиеся царапины позволят кусочкам лука лучше отдать свой аромат горячему маслу.
3. Сложить все части стрелок зеленого лука в подходящую по объему кастрюльку (или сотейник, или вок), добавить к луку растительное масло и поставить на небольшой огонь. Дать закипеть маслу и варить лук в масле 10-15 минут.
4. Процедить масло через металлическое ситечко. Масло остудить и перелить в чистую стеклянную емкость. Готовое масло лучше хранить в холодильнике, оно может храниться до трех месяцев.