

Огурцы с толченым чесноком (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

огурец (длинный) – 1 шт.,
чеснок – 5-6 зубчиков (или по вкусу),
красный перец чили – 1 шт.,
черный рисовый уксус – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
кунжутное масло – 1 ч.л.,
чили-масло – 1 ст.л.,
масло перечное – 1 ст.л.,
белый сахар – 1 ст.л.,
соль – 1/2 ч.л.



1. Помыть длинный огурец и стручок свежего красного чили.
2. Нарезать огурец на части, примерно 5-7 см, затем каждую часть разрезать на сегменты, в зависимости от диаметра огурца, от 4 до 6 частей. Делается так исключительно для удобства еды палочками.
3. Почистить чеснок и мелко нарубить.
4. Разрезать вдоль стручок перца пополам, удалить плодоножку, белые перегородки и семечки, мелко нарубить, немного крупнее, чем чеснок.
5. Сложить в одну плоскую тарелку чеснок и чили. Отставить в сторону.
6. В другой тарелке смешать соль, чили-масло, масло перечное, рисовый уксус и светлый соевый соус. Стоит помнить, что количество соли добавлять с учетом уровня солености соевого соуса. В общем, пробовать нужно, когда будете солить соус.
7. Сложить ломтики огурцов поленницей в салатник, посыпать сахаром, положить поверх огурцов чесночно-перечную смесь и залить заправкой.
8. Поверх всего сбрызнуть кунжутным маслом.
9. Подавать как холодную закуску.