

Жареный рис с говядиной и соусом Са Ча (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

вчерашний отварной рис (**Басмати** или **Жасмин**) - 400 г,
постная говядина – 100 г,
мелкие сушеные креветки – 1 ч.л.,
лук репчатый – половина средней луковицы,
зеленый лук (только зеленая часть) – 1 стрелка,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
Шаосинское рисовое вино – 1 ч.л.,
соус Са Ча – 2 ч.л.,
кукурузный крахмал – 1 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
растительное масло (а лучше **креветочное**) – 2 ст.л.



1. Нарезать тонкими ломтиками подмороженную постную говядину, сложить в подходящую по объему емкость.
2. Добавить Шаосинское рисовое вино, светлый соевый соус, соус Са Ча и кукурузный крахмал, перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 20 минут.
3. Очистить от шелухи репчатый лук, отрезать от луковицы сколько нужно, нарезать ее на сегменты, как мандарин, и разобрать сегменты на слои.
4. Зеленую часть стеблей лука нарезать колечками.
5. Разогреть в воке растительное (а еще лучше креветочное) масло и обжарить говядину, постоянно помешивая, до изменения цвета.
6. Добавить в вок дольки репчатого лука и, быстро помешивая, обжарить, около минуты.
7. Добавить в вок отварной вчерашний рис (проведший ночь в холодильнике), предварительно размяв между пальцами комочки риса. Перемешать содержимое вока до прогрева риса, посыпать колечками зеленого лука и сушеными креветками, снова перемешать содержимое вока, накрыть крышкой и снять вок с огня. Дать постоять пару-тройку минут, чтобы рис пропитался ароматами.
8. Переложить рис с мясом на сервировочное блюдо и подавать.