

Рыбка острая хрустящая (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для первого этапа:

мелкая рыбешка – 20 шт.,
соль – ¼ ч.л.,
Шаосинское рисовое вино – 1 ч.л.,
зеленый лук – 1 стрелка,
имбирь – 2 ломтика,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
перец чили молотый (пудра) – ¼ ч.л.,
черный молотый перец – ¼ ч.л.,
растительное масло – 1 ст.л.

для второго этапа:

жареная мелкая рыбешка – 20 шт.,
ферментированные соевые бобы – 1 ст.л.,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
чеснок – 2 зубчика,
сушеный чили – 10 шт.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
вода – 1 ст.л.,
растительное масло – 1 ст.л.



Острая хрустящая рыбка

1. Рыбку разморозить при комнатной температуре, затем удалить кишечник, ополоснуть. Сложить рыбешку в подходящую по объему емкость, посолить и сбрызнуть Шаосинским вином, оставить мариноваться на 30 минут.
2. В вок добавить немного растительного масла, сложить рядками маринованную рыбешку и на маленьком огне жарить с обеих сторон до готовности и поджаристой корочки, довести рыбку до подсыхания, но совсем не сушить. Делать сильный огонь и часто перемешивать рыбку не нужно.
3. Ополоснуть стрелку зеленого лука, почистить имбирь. Стрелку зеленого лука нарезать на отрезки по 2-3 см, зеленую часть оставить как есть, а белую часть нарезать вдоль соломкой.
4. Добавить в вок с рыбешкой еще немного растительного масла, имбирную и луковую соломку и, аккуратно помешивая, продолжать жарить до аромата.
5. Добавить в вок соевый соус, посыпать порошком чили и черным молотым перцем, еще раз перемешать и снять вок с огня.
6. Поскольку мойва - это не совсем мелкая рыбешка, посему уполовиним рыбку в длину, разрезав поперек пополам.

Второй этап.

7. Сушеный чили замочить в теплой воде на 20 минут, затем нарезать колечками по 1 см шириной (семечки желательно вытряхнуть).
8. Имбирь и чеснок почистить и нарубить мелкими кубиками.
9. Ферментированные бобы ополоснуть, откинуть на сито и дать воде стечь.
10. Разогреть в воке на огне ниже среднего растительное масло, добавить чеснок, имбирь, ферментированные бобы и чили и, помешивая, быстро обжарить до аромата.
11. Добавить в вок мелкую обжаренную рыбку и перемешать содержимое вока. Добавить в вок светлый соевый соус и немного воды, продолжать обжаривать, помешивая, на среднем огне в течение 5 минут или около того.
Это блюдо можно приготовить и на пару с добавлением листьев базилика.
12. Готовое блюдо перекладывают на сервировочное блюдо или порционные пиалы.
Отличная закуска к пиву.