

## Салат из зеленой редьки с пряной заправкой (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

маргеланская редька (зеленая редька) - 500 г,  
**сычуаньский перец (хуадзяо)** - 1 ст.л.,  
**белый рисовый уксус** – 1 ст.л.,  
**арахисовое масло** – 4-5 ст.л.,  
**вкусовая приправа "Вэйцзин"** – ¼ ч.л. (по  
желанию),  
соль - ½ ч.л.



1. Ополоснуть редьку, очистить ее от шкурки и нашинковать соломкой.
2. Сложить соломку в подходящую по объему емкость, посыпать солью и перемешать.
3. Добавить приправу «Вэйцзин» и белый (или красный) рисовый уксус, снова все перемешать.
4. Разогреть в воке на среднем огне арахисовое масло, добавить туда сычуаньский перец и залить горячим маслом соломку из редьки.
5. Дать настояться салату в течение 5 минут и подавать на стол.