

## Паровые свиные ребрышки с картофелем и Дуоцзяо (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 1 порцию:

свиные ребрышки – 250 г,  
картофель – 1 шт.,  
**приправа Дуоцзяо (маринованный кусочками перец чили)** – 2 ст.л.,  
чеснок – 2-3 зубчика,  
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,  
зеленый лук – 1 стрелка,  
белый сахар – 1/2 ч.л.,  
**устричный соус** – 2 ст.л.,  
**Шаосинское вино** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
молотый **сычуаньский перец** – 1/4 ч.л.,  
растительное масло – 1 ст.л.



1. Свиные ребрышки ополоснуть, разделить на отдельные части, разрезав межреберную ткань. Отделенные друг от друга ребрышки нарубить на короткие отрезки по 2-3 см в длину.
2. Замочить ребрышки в холодной воде на 20 минут, два-три раза меняя за это время воду. Эта мера позволит избежать потемнения мест среза ребрышек, а заодно и ослабит запах свинины.
3. Приготовить маринад для ребрышек – в подходящей плошке смешать устричный соус, светлый соевый соус, Шаосинское вино и белый сахар. Перемешать до растворения сахара.
4. Вынуть ребрышки из воды (воду слить), сложить в подходящую по объему емкость, залить маринадом, накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на ночь.
5. На следующий день перед приготовлением ребрышек почистить картофелину и нарезать ее небольшими ломтиками, удобными для еды палочками.
6. Почистить чеснок и имбирь и нарезать их кружками.
7. Ополоснуть стрелку зеленого лука, отделить белую часть от зеленой, зеленую часть нарезать колечками.
8. Разогреть в воке растительное масло и обжарить до аромата чеснок, имбирь и белую часть зеленого лука. Переложить содержимое вока на блюдец и отложить в сторону.
9. На дно посуды с бортиками, в которой Вы будете готовить блюдо в пароварке, сложить ломтики картофеля. Поверх картофеля выложить замаринованные свиные ребрышки.
10. Поверх ребрышек выложить пассерованные имбирь, чеснок и белую часть зеленого лука, посыпать молотым сычуаньским перцем и сверху выложить приправу Дуоцзяо (маринованный кусочками перец чили).
11. Поставить в подготовленную к работе пароварку и готовить на пару около 30 минут.
12. Готовое блюдо подавать горячим прямо в посуде, в которой оно готовилось. Сверху посыпать колечками зеленого лука.