

Тофу с овощами (Пестрый тофу) (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

твердый тофу – 200 г,
сырое яйцо – 1/2 шт.,
ветчина (ококор, карбонат и т.п.) – 100 г,
морковь (средняя) – 1/2 шт.,
грибы Шиитаке – 3-4 шт.,
зеленая паприка – 1/2 шт.,
зеленый лук (только белая часть) – 1-2 шт.,
имбирь – 2 ломтика,
чеснок – 1 зубчик,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
устричный соус – 2 ч.л.,
водный раствор **кукурузного крахмала** – 2 ч.л. (1/2 ч.л. кукурузного крахмала + 2 ч.л. холодной воды),
сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л.,
белый сахар – 1/2 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
растительное масло – 2 ст.л.,
вода – 200 мл.



Тофу с овощами (Пестрый тофу)

1. Замочить на 30 минут в теплой воде грибы Шиитаке.
2. Морковь помыть и почистить.
3. Морковь, тофу и ветчину нарезать кубиками 1,5 см на 1,5 см.
4. Паприку и зеленый лук ополоснуть, отделить белую часть лука от зеленой (зеленую часть убрать), белую нарезать колечками.
5. Взять половину стручка зеленой паприки, удалить у нее семечки и перегородки и нарезать кубиками, соразмерными с морковными.
6. У отмокших шляпок грибов удалить остатки ножек и нарезать шляпки кубиками, как паприку.
7. Яйцо слегка взбить, как на омлет.
8. Чеснок и имбирь почистить и нарубить мелкими кубиками.
9. Обвалить в яичной массе кубики тофу.
10. Разогреть в воке на среднем огне 1 ст.л. растительного масла и выложить в вок тофу в яйце и, помешивая, обжарить до золотистой корочки со всех сторон кубики тофу. Вынуть тофу из вока и отложить в сторону.
11. Разогреть в чистом воке 1 ст.л. растительного масла и быстро обжарить в нем белую часть стрелок лука, имбирь и чеснок до аромата.
12. Добавить в вок морковь и грибы и жарить, помешивая, около минуты.
13. Добавить в вок светлый соевый соус, сухой куриный бульон в гранулах, белый сахар и соль (если есть необходимость).
14. Перемешать все и добавить в вок кубики ветчины, тофу и 200 мл воды, снова все перемешать и дать закипеть воде.
15. Накрыть крышкой, сделать маленький огонь и варить при слабом кипении 30 минут до мягкости моркови.
16. Добавить в вок устричный соус и паприку и готовить, помешивая, минуту, затем добавить в вок водный раствор кукурузного крахмала, перемешать и дать загустеть до нужной степени густоты.
17. Вок снять с огня, положить желаемое количество готового блюда в порционные пиалы и подавать горячим.