

## Холодная закуска из грибов Муэр с приправой Дуоцзяо (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

сушёный чёрный древесный гриб Муэр –  
1/2 брикета весом 25 г,  
чеснок – 3 зубчика,  
зеленый лук – по необходимости,  
приправа Дуоцзяо (маринованный кусочками перец чили) –  
2 ст.л.,  
светлый соевый соус – 1 ч.л.,  
белый рисовый уксус – 1 ст.л.,  
кунжутное масло – 0,5 ч.л.,  
растительное масло – 2 ст.л.,  
сычуаньский перец (хуадзяо) – 10 шт.,  
сухой куриный бульон в гранулах – 0,25 ч.л.,  
белый сахар – 0,5 ч.л.,  
соль – по вкусу.



1. Замочить в теплой воде грибы на 30 минут.
2. Пока грибы отмокают, чеснок почистить и мелко нарубить. Ополоснуть стрелку зеленого лука, стряхнуть с нее воду и нарезать только зеленую часть тонкими колечками.
3. Отмокшие грибы опустить в кипящую воду и бланшировать 2-3 минуты. Откинуть на сито, ополоснуть холодной проточной водой, удалить уплотнения у основания и нарезать грибы некрупными кусочками.
4. Раздавить скалкой или столовой ложкой горошины сычуаньского перца.
5. В подходящей плошке смешать белый сахар, сухой куриный бульон в гранулах, светлый соевый соус, белый рисовый уксус, кунжутное масло до растворения порошков. Оставить пока в сторону.
6. Сложить кусочки грибов в подходящую по объему плошку, добавить приправу Дуоцзяо, измельченный чеснок и колечки зеленого лука.
7. В жаропрочной (или огнеупорной) емкости разогреть до очень горячего растительное масло. Его можно разогреть в поварешке на огне газовой плиты почти до закипания или в чашке в микроволновой печи (2 минуты на полной мощности).
8. Аккуратно берем емкость с маслом (чтобы не обжечься), добавляем в масло дробленый сычуаньский перец и поливаем горячим маслом поверх Дуоцзяо, чеснока и зеленого лука (осторожно, масло может плеваться). В этот момент кухня наполнится чудесными ароматами настоящей китайской кухни. Закуску можно перемешать и переложить на сервировочную тарелку или блюдо и сразу подавать.