

## Холодная закуска из грибов Муэр с овощной соломкой (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

сушёный чёрный древесный гриб Муэр –  
½ брикета весом 25 г,  
огурец – 1 шт.,  
морковь – 1 шт.,  
красный сладкий перец – 1 шт.,  
белый кунжут – 1 ч.л.,  
сухой куриный бульон в гранулах – 0,25 ч.л.,  
белый рисовый уксус – 1 ст.л.,  
кунжутное масло – 1 ст.л.,  
соль – 0,5 ч.л.



1. Замочить в теплой воде грибы на 30 минут.
2. Пока грибы отмокают, в подходящей плошке смешать соль, сухой куриный бульон в гранулах, белый рисовый уксус, кунжутное масло, перемешать до растворения порошков. Оставить пока в сторону.
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. Ополоснуть огурец, сладкий перец и морковь. Морковь нужно не только помыть, но и почистить (срезать ножом для чистки картофеля верхний слой).
5. Нашинковать соломкой огурец и морковь, небольшие горстки, буквально пригоршню. Кусочек сладкого перца нарезать соломкой. Если есть шинковка для моркови по-корейски или нечто подобное – то это дело пары минут. А ежели такой шинковки нет – то придется нарезать овощи соломкой, что дольше и нуднее.
6. Сложить кусочки грибов Муэр в подходящую по объему емкость, добавить овощную соломку (сладкий перец, огурец и морковь), посыпать сверху белым жареным кунжутом и полить приготовленной заранее заправкой, перемешать содержимое емкости.
7. Готовую закуску переложить на сервировочное блюдо (пиалу или тарелку), для красоты можно еще чуть-чуть посыпать белым кунжутом сверху закуску и подавать к столу. Эта закуска хороша как отдельное блюдо, может быть использована в качестве гарнира к другим блюдам (мясо, рыба, морепродукты).