

## Жареные ростки бамбука с беконом (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

**побеги бамбука** – 200 г,  
бекон – 100 г,  
чеснок – 2-3 зубчика,  
зеленый лук – 1 стрелка,  
свежий красный чили – 1 стручок,  
**Шаосинское вино** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
**ферментированные соевые бобы** – 1 ч.л.,  
белый сахар – 1 ч.л.,  
соль – ½ ч.л. (или по вкусу),  
растительное масло – 1 ст.л.



1. Ополоснуть зеленый лук и чили, промыть ростки бамбука от рассола.
2. Стрелку зеленого лука разрезать на отрезки по 2-3 см в длину.
3. Чили нарезать колечками по диагонали, шириной в 1 см (если к острому отношению настроженное – то удалите из колечек чили семечки, а если совсем с острым беда – от стручка возьмите пару колечек для аромата).
4. Ростки бамбука нарезать отрезками, как и лук, по 2-3 см в длину, а затем отрезки нарезать вдоль ломтиками.
5. Чеснок почистить и нарезать кружками.
6. Полоски бекона нарезать поперек широкими прямоугольными ломтиками.
7. Ферментированные соевые бобы промыть водой.
8. В воке на среднем огне разогреть растительное масло и обжарить до аромата ферментированные соевые бобы, добавить чеснок и обжарить до аромата чеснока.
9. Добавить в вок кусочки бекона и обжаривать дальше, помешивая содержимое вока, до изменения цвета сала бекона до прозрачного (около 1 минуты).
10. Добавить в вок ломтики бамбука, еще раз все перемешать и продолжать жарить, помешивая, около 1 минуты.
11. Добавить в вок Шаосинское вино, светлый соевый соус, белый сахар и снова все перемешать. Попробовать на соль, если есть необходимость – то досолить.
12. Добавить в вок зеленый лук и чили, еще раз все перемешать. Снять вок с огня, переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и подавать горячим. Отличный вариант для сытного и вкусного перекуса на скорую руку. К этому блюду в качестве гарнира подойдет отварной рассыпчатый белый рис.