

Баранина на зубочистках по-синьцзянски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

филе баранины (тазобедренный отруб или шея) - 250 г,

зира (кумин) – 1/2 ст.л.,

перец чили молотый (пудра) – 1/2 ч.л.,

перец чили молотый (хлопья) – 1/2 ч.л.,

соль – 1/2 ч.л.,

приправа "Шао Као Ляо" для шашлыков (для барбекю) – 1/2 ч.л.,

растительное масло – 1 ст.л.,

зубочистки – 30-35 шт.



1. Предварительно подмороженную (чтобы удобнее было нарезать) баранину нарезать на кусочки-кубики размером 1 см на 1 см. Насадить по 2 кусочка баранины на каждую зубочистку.
2. Зиру (кумин) измельчить удобным способом (в ступке или в электроизмельчителе). Важный момент – зира нужна свежемолотая.
3. В воке (или сковороде) разогреть 1 ст.л. растительного масла (или кусочек почечного бараньего сала). Если решили жарить на бараньем сале – то положить кусочек сала на сковороду, вытопить из него жир, а шкварку убрать из сковороды.
4. В вок переложить баранину, насаженную на зубочистки, и обжарить до обесцвечивания мяса, периодически перемешивая содержимое вока (сковороды).
5. Посыпать мясо сначала пудрой чили, а затем хлопьями чили. Сколько сыпать? А дело вкуса, кому-то и приведенного количества может показаться много, а по мне – так поболее нужно.
6. Посолить мясо, посыпать молотой зирой и приправой "Шао Као Ляо" для шашлыков. Хорошенько все перемешать, с тем, чтобы кусочки баранины на зубочистках впитали приправы, и еще немного обжарить до выпаривания выделившейся из мяса жидкости. Не стоит увлекаться обжаркой – кусочки баранины маленькие и успеют быстро приготовиться. Готовое блюдо должно получиться сочным.
7. Переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и сразу подавать к столу. Баранина вкусна горячая.