

Русский суп (Борщ) (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

говяжья вырезка – 300 г,
картофель – 1 шт.,
помидоры (большие) – 2 шт.,
лук репчатый – 1 шт.,
морковь – 1 шт.,
капуста (маленький вилок) – 1/2 шт.,
стволовой сельдерей – 2 стебля,
свежий чили – 1 шт.,
томатная паста – 3 ст.л.,
кетчуп – 2 ст.л.,
сливочное масло – 20 г,
пшеничная мука – 1 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ч.л.,
белый (или черный) молотый перец – 1/4 ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – 1 ч.л.



1. Нарезать некрупными кубиками постную говядину, залить водой и оставить на 2 часа (время от времени меняя воду). Эта нехитрая процедура позволит избавиться от накипи при варке мяса.
2. Затем кусочки мяса сложить в кастрюлю, залить свежей водой, поставить ее на огонь и дать закипеть воде, добавить Шаосинское вино, уменьшить огонь, посолить воду по вкусу и отварить кусочки мяса до готовности и мягкости, где-то около часа.
3. Пока мясо варится, можно заняться овощами. Сначала снимем с помидоров шкурку (в кастрюле вскипятить воду, опустить на пару минут в кипящую воду помидоры, с ошпаренных помидоров шкурка снимается просто).
4. Обесшкуренные помидоры нарезать небольшими кусочками, скажем, кубиками размером 1 см на 1 см, ну или как получится.
5. Помыть кочан капусты, снять с него верхние подвявшие (или поврежденные) листья и отрезать часть кочешка (сколько нужно). Порезать отрезанную часть кочна кубиками соразмерно помидорным.
6. Помыть остальные овощи – картофель, чили и столовой сельдерей. Картофель, морковь и лук почистить и нарезать кубиками, как помидоры и капусту. Сельдерей нарезать ломтиками диагональными срезами. Чили разрезать вдоль, удалить белые перегородки и семечки и нарезать поперек соломкой.
7. В воке разогреть 2/3 сливочного масла (чтобы оно растаяло) и обжарить на нем лук до мягкости, затем добавить морковь и картофель и продолжать обжаривать дальше, помешивая содержимое вока.
8. Добавить в вок капусту, сельдерей и кусочки вареной говядины (бульон нам будет нужен позже), продолжать жарить далее (несколько минут), помешивая содержимое вока. Снять вок с огня и отставить в сторону.
9. В другом воке (сковороде или сотейнике) разогреть оставшееся сливочное масло, добавить в вок томатную пасту, кетчуп и помидоры и жарить на среднем огне до размягчения кусочков помидоров.
10. Добавить в вок белый сахар и перемешать содержимое вока до растворения сахара.
11. Добавить в вок обжаренные овощи, кусочки чили и говядину, приготовленные ранее.
12. Перемешать содержимое вока, чтобы оно покрылось томатным соусом. Снять с огня и отставить в сторону вок.
13. На сухой сковороде обжарить до легкого потемнения пшеничную муку и добавить ее в вок к овощам и мясу.
14. Залить овощи говяжьим бульоном, вернуть вок на плиту, довести до кипения бульон, помешивая. Попробовать бульон на соль и, если есть необходимость, досолить. Добавить в вок молотый белый (или черный) перец и продолжать варить овощи на среднем огне до готовности картофеля.
15. Снять вок с огня и дать готовому борщу немного остыть. Налить в порционные тарелки или пиалы и подавать к столу. Сметану китайцы в борщ не кладут.