

Хрустящие фрикадельки из говядины (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

фарш из говядины - 250 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
зеленый лук (только белая часть) - 2 стрелки,
имбирь - 1 ломтик,
светлый соевый соус - 1 ч.л.,
Шаосинское вино - 1 ст.л.,
кукурузный крахмал – 1 ч.л.,
белый жареный кунжут – 1 ст.л.,
молотый черный перец – ¼ ч.л.,
соль – ½ ч.л.,
рафинированное растительное масло (для фритюра)
– 200 мл.



1. Приготовить фарш из говядины или взять готовый. Почистить и натереть на терке имбирь. Белую часть лука мелко нарубить.
2. Смешать в миске фарш из говядины, молотый черный перец, имбирь, лук, соль, яйцо, Шаосинское вино, светлый соевый соус. Хорошенько перемешать и оставить на 5 минут.
3. Добавить к фаршу кукурузный крахмал и снова все перемешать до эластичности фарша.
4. Мокрыми руками сформировать небольшие фрикадельки размером с перепелиное яйцо.
5. В воке разогреть масло для фритюра до температуры чуть выше среднего и обжарить в нем до золотистой корочки фрикадельки.
6. Готовые фрикадельки достать из вока и положить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.
7. Фрикадельки посыпать белым жареным кунжутом и подавать горячими к столу.