

## Паровые фрикадельки из свинины и стеблей горчицы (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

фарш из свинины – 250 г,  
**оливково-горчичная закуска** – 2 ст.л.  
 (или **сушеные соленые стебли горчицы** - 50 г\*),  
 лук-шалот – 1 небольшая луковица,  
 чеснок – 2-3 зубчика,  
**светлый соевый соус** - 1 ст.л.,  
**Шаосинское вино** - 1 ст.л.,  
 молотый черный перец – ¼ ч.л.,  
**кунжутное масло** - 1 ст.л.,  
 вода - 80 мл,  
 соль – ¼ ч.л. (или по вкусу),  
 растительное масло – 1 ст.л.  
 \*приправы для обжаривания сушеных соленых стеблей горчицы:  
**светлый соевый соус** - 1 ст.л.,  
 белый сахар – ½ ч.л.  
 вода - 1 ст.л.



1. Почистить лук и чеснок. Лук нарезать мелкими кубиками, а чеснок мелко нарубить.
2. Если в фарш используются сушеные соленые стебли горчицы, то замочить их в холодной воде на 10-15 минут, затем промыть и отжать лишнюю влагу. В воке разогреть немного растительного масла, добавить туда измельченные листья горчицы, ½ ч.л. белого сахара, 1 ст.л. светлого соевого соуса и 1 ст.л. воды. Дать закипеть жидкости, уменьшить огонь до ниже среднего и поварить 1-2 минуты (или до впитывания жидкости). Снять вок с огня, выложить в плоскую тарелку горчицу и отложить в сторону. Если Вы используете готовую оливково-горчичную закуску, то этот этап можно пропустить.
3. В воке разогреть растительное масло, добавить чеснок и обжарить до аромата.
4. Добавить в вок оливково-горчичную закуску (или обжаренные стебли горчицы), перемешать содержимое вока, обжарить 1 минуту, выложить в пиалу и отложить в сторону.
5. В гостроемкости смешать фарш, светлый соевый соус, Шаосинское вино, молотый черный перец, все хорошо перемешать. Добавить в фарш воду и снова перемешать, вода должна впитаться в фарш. Если он еще суховат – добавить еще немного воды и снова перемешать.
6. Добавить в фарш кунжутное масло, перемешать.
7. Добавить к фаршу обжаренную горчицу и измельченный лук-шалот и снова перемешать. Поставить мариноваться в холодильник на 20 минут.
8. Влажными руками сформировать из фарша фрикадельки размером с крупный грецкий орех. Смазать растительным маслом тарелку с бортиками для сбора бульона и выложить на нее фрикадельки. Готовить в разогретой пароварке на сильном пару 20 минут.
9. Готовые фрикадельки подавать горячими. К ним отлично подойдут бланшированные или паровые овощи, блюда из жареных или вареных яиц, всевозможные бульоны или овощные супы, отварная или жареная лапша, рис.