

## Китайские голубцы с мясным фаршем и креветками (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

кальмары среднего размера - 2 шт.,  
куриное яйцо – 1 шт.,  
молотый черный перец - ¼ ч.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
**Шаосинское вино** – 1 ст.л.,  
**кукурузный крахмал** – 5 ст.л.,  
**панировочные сухари** – 5 ст.л.,  
растительное масло для фритюра – 200 мл.



1. Подготовить к термообработке креветки. Разморозить их при комнатной температуре, очистить от панциря (в том числе и хвостик). Удалить брюшную и спинную прожилки.
2. Ополоснуть кочан белокочанной капусты и аккуратно отделить от него верхние чистые листья среднего размера и ополоснуть их. Положить капустные листья в кипящую воду и бланшировать их в течение 3-х минут для смягчения листов. Вынуть и дать остыть. Толстые прожилки листьев аккуратно расплющить, скажем, плоской стороной кулинарного молотка для отбития мяса.
3. Тыкву помыть и почистить от шкурки, затем нарезать тонкими ломтиками или некрупными кусочками. Сложить кусочки тыквы в кастрюльку, подходящую по объему, залить холодной водой так, чтобы вода полностью покрывала кусочки тыквы. Дать воде закипеть, затем уменьшить огонь до среднего и варить тыкву до мягкости, чтобы можно было сделать из нее пюре, примерно 20-25 минут.
4. Пока варится тыква, приготовить мясную начинку для голубцов. Помыть и почистить морковь, натереть ее на мелкой терке. Промыть кукурузные зерна. В подходящей по объему емкости смешать свиной фарш, тертую морковь, зерна кукурузы, светлый соевый соус и Шаосинское вино. Вымесить фарш до однородной массы.
5. На капустный лист положить 2 ст. л. мясной начинки, в середину начинки поместить очищенную креветку, затем завернуть в капустный лист начинку, как для голубцов.
6. В подходящую по объему кастрюлю или вок сложить голубцы, залить куриным бульоном, дать ему закипеть, уменьшить огонь до маленького и тушить голубцы час.
7. Из кусочков вареной тыквы приготовить пюре – измельчить их в блендере. Добавить в кастрюлю с голубцами тыквенное пюре, дать закипеть, посолить, попробовать на вкус (если есть необходимость, то досолить). Снять кастрюлю с огня.
8. Выложить готовые голубцы в порционные тарелки, полить соусом, в котором они готовились, и подавать горячими.