

## Цветная капуста с ароматным маслом (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

цветная капуста – 200 г,  
паприка (красная или желтая) – 100 г,  
чеснок – 2 зубчика,  
масло, настоянное на сычуаньском перце хуадзяо – 1/2 ч.л.,  
масло чили – 1 ч.л.,  
белый сахар – 1/4 ч.л.,  
соль – 1/2 ч.л.



1. Ополоснуть капусту и паприку, разделить капусту на некрупные соцветия, а паприку нарезать соломкой.
2. Чеснок почистить и нарубить мелкими кубиками.
3. В подходящей по объему плоске смешать масло на хуадзяо, масло чили, белый сахар и соль. Перемешать до растворения сахара и соли. Добавить чеснок и снова перемешать. Отставить в сторону.
4. Налить в кастрюлю воду, немного посолить и дать закипеть. Опустить в кастрюлю с кипящей водой соцветия капусты и паприку, дать воде закипеть и бланшировать 1 минуту.
5. Воду слить, откинуть овощи на сито и обдать холодной водой (а еще лучше поместить в воду со льдом). После полного охлаждения поместить на сито и дать воде стечь.
6. Выложить охлажденные овощи на сервировочную посуду, полить соусом-заправкой и подавать.