

## Кисло-острая картофельная соломка (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

картофель - 2 шт.;

чеснок - 2-3 зубчика;

китайский черный рисовый уксус - 1 ст.л.;

чили-масло - 2 ст.л.;

куриный порошок - 1 ч.л.;

сахар - 2 ч.л.;

приправа Вэйцзин (глутамат натрия) -  
1/4 ч.л.;

соль - 1/2 ч.л.



1. Помыть и почистить картофель и нарезать его тонкой соломкой (толщиной со спичку) при помощи шинковки или картофелечистки и ножа.
2. Вскипятить воду в емкости, подходящей по размеру (вок, кастрюля), и опустить в кипящую воду картофельную соломку. Дать воде снова закипеть и отварить соломку в течении одной минуты.
3. Выложить картофельную соломку в сито и промыть ее холодной водой.
4. Почистить чеснок и пропустить его через чесночный пресс (или измельчить ножом в мелкие кубики).
5. Переложить картофельную соломку в емкость, добавить соль и чеснок и все перемешать.
6. Добавить в емкость чили-масло и снова все перемешать.
7. Добавить к картофелю черный рисовый уксус, белый сахар, куриный порошок и приправу Вэйцзин, еще раз все перемешать и дать настояться салату минут 15.
8. Выложить готовый салат в сервировочную тарелку и подавать на стол.