

Хрустящие жареные креветки (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

очищенные без голов королевские креветки - 250 г,
чеснок - 8-9 зубчиков,
зеленый лук - 1 стрелка,
зеленая паприка - ¼ стручка,
красная паприка - ¼ стручка,
ферментированные соевые бобы - 1 ст.л.,
сушеный чили - 2 шт.,
панировочные сухари - 2 ст.л.,
пшеничная мука - 1 ст.л.,
белый сахар - 1 ст.л.,
арахисовое масло - 1 ст.л.,
масло для фритюра - 200 мл.



1. Разморозить креветки при комнатной температуре и очистить их от панциря (оставить хвостик), заодно удалив и спинную прожилку - это если креветки не очищенные. Если креветки уже очищенные - то просто разморозить их и ополоснуть водой. Креветки использовать крайне желательно как минимум сыромороженые (а еще лучше охлажденные, или уж совсем отлично - свежие).
2. Помыть паприку и стрелку зеленого лука, чеснок почистить, ферментированные соевые бобы промыть водой.
3. Сушеный чили нарезать ножницами на колечки шириной в 1 см.
4. Зеленый лук нарезать колечками, паприку - кубиками со стороной 1 см.
5. Ферментированные соевые бобы и чеснок нарубить мелкими кубиками, затем чеснок замочить на 30 минут в холодной воде, после откинуть на сито и дать воде стечь. Выложить на салфетку, чтобы впиталась лишняя влага.
6. Креветки запанировать в пшеничной муке.
7. Взять небольшую кастрюлю, налить в нее растительное масло, слой масла должен быть 4 см (в моей кастрюльке для этого хватило 200 мл растительного масла). Разогреть его до 160°C. Сначала в масле партиями обжарить креветки - совсем недолго, 10 секунд или чуть больше. Не нужно жарить их до готовности - нужно, чтобы на креветках образовалась хрустящая корочка. Готовые креветки выложить на бумажное полотенце промокаться от лишнего масла.
8. В это же масло опустить чеснок и обжарить до изменения цвета, добавить панировочные сухари и затем очень быстро обжарить их в масле, только до запаха.
9. Обжаренный чеснок и панировочные сухари сразу отцедить от масла и выложить на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось в него.
10. В воке разогреть арахисовое масло и обжарить до аромата ферментированные соевые бобы, добавить колечки чили и лука и быстро обжарить до аромата чили. Добавить в вок кубики паприки и жарить еще около минуты.
11. Добавить в вок белый сахар, обжаренные чеснок и панировочные сухари, перемешать содержимое вока. Добавить креветки и еще раз все перемешать и жарить около минуты. Попробовать и при необходимости досолить. Снять вок с огня.
12. Готовое блюдо выложить на сервировочную тарелку или в порционные пиалы и сразу подавать к столу. Это угощение кушать обязательно горячим - при остывании блюдо потеряет во вкусе как минимум наполовину!