

## Тушеная курица с каштанами (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 щедрые порции):

куриные бедра - 400-500 г;  
**консервированные каштаны** - 150 г;  
**сушеный гриб Муэр** - брикетик весом 15-25 г;  
**темный соевый соус** - 2 ст.л.;  
**арахисовое масло** - 1 ст.л.;  
**леденцовый сахар** - 1 ч.л.;  
зеленый лук - 2-3 стрелки;  
имбирь - кусочек длиной 2 см;  
**Шаосинское вино** - 1 ст.л.;  
**кукурузный крахмал** - 1 ч.л. (смешанная с 2 ст.л. холодной воды).



Тушеная курица с каштанами

1. Промыть консервированные каштаны.
2. Замочить грибы Муэр в горячей воде на 20-30 минут.
3. Разделить куриные окорочка на некрупные кусочки. Уложить в глубокую тарелку, немного посолить.
4. Поставить тарелку с куриными окорочками в подготовленную бамбуковую или электрическую пароварку. В случае с бамбуковой пароваркой - налить в вок воду с расчетом, чтобы, когда вода закипит, можно было бы поставить в вок бамбуковую пароварку и кипящая вода не доставала бы до нижнего яруса, на котором готовятся продукты. Если использовать электрическую пароварку, то действовать по инструкции к ней. Готовить на пару под крышкой 20 минут при бурном кипении. Курицу не обязательно доводить до полной готовности – ее еще нужно будет жарить и тушить. Глубокая тарелка нужна для сохранения куриного бульона, который получится при приготовлении курицы.
5. Почистить имбирь и нарезать его кружками. Нарезать зеленый лук: зеленую часть – колечками (для украшения), а белую часть оставить для тушения.
6. Достать из воды грибы Муэр, отжать лишнюю влагу, отрезать отвердевшие части, наравать грибы руками на некрупные кусочки.
7. Осторожно вынуть пароварку из вока (чтобы не пролить бульон), так же осторожно извлечь тарелку с окорочками из пароварки. Бульон не выливать. Поставить на огонь чистый и сухой вок, нагреть в нем арахисовое масло, положить в вок имбирь, белую часть зеленого лука и быстро обжарить до появления аромата.
8. Добавить в вок приготовленные на пару куриные окорочка, шаосинское вино и обжарить на сильном огне кусочки окорочков до образования румяной корочки.
9. Добавить в вок к окорочкам каштаны, подготовленные грибы муэр, соевый соус, леденцовый сахар и полученный при приготовлении на пару куриных окорочков бульон. Перемешать содержимое вока до растворения леденцового сахара, дать закипеть жидкости в воке, уменьшить огонь до маленького, накрыть вок крышкой.
10. Тушить на медленном огне 20-30 минут под крышкой. Если, на ваш взгляд, количество оставшейся жидкости маловато, можно добавить воды (горячей, из чайника). Если, на ваш взгляд, блюдо готово, то добавить водный раствор кукурузного крахмала, все перемешать, дать закипеть жидкости и снять с огня вок.
11. Блюдо готово, раскладываем его по порционным тарелкам (или на сервировочное блюдо), посыпаем колечками зеленого лука и вкушаем.