

Быстро обжаренные острые кусочки курицы с соусом Чар Сиу (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

филе куриной грудки - 1 шт.,
зеленый перец чили - 2 шт.,
красный перец чили - 2 шт.,
соус Чар Сиу - 1 ст.л.,
светлый соевый соус - 1 ст.л.,
Шаосинское вино - 1 ст.л.,
соль - 1/2 ч.л.,
растительное масло - 1 ст.л.



1. Ополоснуть куриную грудку и нарезать ее некрупными кубиками, удобными для еды палочками.
2. Сложить кусочки курятины в подходящую по объему емкость, добавить светлый соевый соус и соус Чар Сиу, перемешать содержимое емкости, накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник не менее чем на 20 минут (чем дольше мариновать мясо, тем ярче будет вкус готового блюда).
3. Стручки чили ополоснуть и нарезать по диагонали колечками. Перегородки и семечки удалить.
4. Разогреть в воке растительное масло, добавить кусочки курицы вместе с маринадом, добавить Шаосинское вино, полив его на стенки горячего вока, и обжарить куриные кусочки, помешивая, до изменения цвета.
5. Добавить в вок колечки чили, все перемешать, попробовать на вкус и, если есть необходимость, досолить. Обжаривать, постоянно помешивая, до готовности курицы, буквально одну-две минуты.
6. Снять вок с огня и выложить готовое блюдо на сервировочную тарелку или пиалу. Подавать горячим.