

## Курица, запеченная в соли (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

целая курица (желательно желтая или хотя бы фермерская) – 1 шт. (около 1,5 кг),  
имбирь – кусочек около 5 см,  
зеленый лук – 2-3 стрелки,  
китайская рисовая водка – 100 мл,  
молотая куркума – 0,5 ст.л.,  
**приправа «Пять специй» Усяньмянь** – 0,5 ст.л.,  
молотый белый (или черный) перец – 0,5 ст.л.,  
соль – 0,5 ст.л.,  
**бадьян (звездчатый анис)** – 3 шт.,  
**перец чили сушеный** – 6-7 стручков,  
**сычуаньский перец (хуадзяо)** – 1-2 ст.л.,  
крупная соль – 2-2,5 кг.



Кроме продуктов потребуются пергаментная бумага, крупная соль и емкость, в которой будет запекаться курица. В качестве емкости для запекания подойдет обливной глиняный горшок с широким горлом или вок с крышкой (как вариант, казан с крышкой). В горшке можно запечь в духовке, в воке с крышкой просто на огне.

1. Для начала приготовить пряную смесь – в подходящей плошке смешать порошок куркумы, приправу «пять специй», молотый белый (или черный) перец и соль. Добавить рисовую водку, перемешать до образования кашицы.
2. Ополоснуть стрелки зеленого лука и завязать их узлом (можно и без этого обойтись). Имбирь почистить и нарезать ломтиками. Поместить стрелки зеленого лука, ломтики имбиря и звездочки бадьяна в тушку курицы, обмазать ее кашицей из специй и водки, втирая в курицу со всех сторон.
3. Оставить тушку курицы сохнуть. Поверхность курицы должна полностью обсохнуть, на это может уйти до трех часов. В оригинале курицу подвешивают, опоясав тушку веревочкой по грудке и продев ее под крылья. Под тушку ставят миску, в которую капает стекающая жидкость. Можно, как вариант, тушку положить на решетку, положить под решетку бумажное полотенце, свернутое в несколько раз, и оставить всю конструкцию в проветриваемом месте.
4. Пока куриная тушка обсыхает (обветривается), можно приготовить соляную смесь для запекания. Высыпая крупную соль в подходящую емкость, добавляем туда сушеный чили и сычуаньский перец (хуадзяо), перемешиваем содержимое емкости.
5. Обсохшую тушку курицы перекаладываем грудкой вниз на лист пергаментной бумаги (лист должен быть достаточного размера, чтобы завернуть в него куриную тушку). Сверху тушки собрать края листа пергамента. Обернуть вторым слоем, накрыв сверток сверху, чтобы он прикрыл курицу сверху, заодно и место сборки краев первого листа пергамента.
6. На дно емкости, в которой предполагается готовить птичку, насыпаем часть соли, чтобы она покрыла дно на пару сантиметров. Завернутую в пергамент курицу кладем на соль грудкой вниз. Зачем сие? При выпекании из курицы будет выделяться сок, так вот нам не нужно, чтобы он просочился на соль. Грудка будет впитывать в себя соки, к тому же слой мяса на грудке толще, чем на спинке, вот пусть и будет ближе к нагревательным элементам, чтобы лучше пропеклась. Засыпаем солью сверток с курицей так, чтобы он был полностью ею покрыт.
7. Помещаем глиняный горшок с курицей в духовку, выставляем температуру 180-200°C и выпекаем курицу около двух часов. По готовности выключаем духовку, даем немного остыть горшку и аккуратно, чтобы не обжечься, достаем из духовки горшок с курицей. Высыпая соль, достаем сверток с птичкой.
8. Разворачиваем пергамент и извлекаем готовую тушку курицы. Нарезаем тушку на порционные куски, перекаладываем на сервировочную тарелку и сразу подаем к столу. К такому мясу отлично подойдет отварной рис.