

## Жареная курица с огурцами (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

филе куриной грудки – 250 г,  
огурец (тонкий и пупырчатый) – 1 шт.,  
имбирь – 1 ломтик,  
яичный белок – от 1 яйца,  
соус для утки по-пекински (Тяньмяньцзян) – 2 ст.л.,  
Шаосинское рисовое вино – 2 ч.л.,  
кукурузный крахмал – 1/2 ч.л.,  
белый сахар – 1 ст.л.,  
соль – 1/4 ч.л.,  
растительное масло – 200 мл.



1. Куриную грудку нарезать кубиками со стороной примерно 2 см на 2 см (вымерять по линейке не надо, как получится).
2. Сложить кусочки курятины в емкость, добавить 1 ч.л. Шаосинского рисового вина, посолить, добавить яичный белок и кукурузный крахмал, хорошенько перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться на 10 минут в холодильник.
3. Разогреть на огне выше среднего растительное масло, опустить в него маринованные кусочки курицы и обжарить в течение 20 секунд до образования румяной корочки.
4. Вынуть курицу и положить на бумажное полотенце, чтобы в него впитался лишний фритюр.
5. Помыть огурец и нарезать примерно такими же кусочками, как и курицу, например, кружками по 2 см толщиной, а затем кружок на четыре части.
6. Имбирь почистить и натереть на терке.
7. Слить из вока почти всё масло, в котором жарили куриные кусочки, оставив в воке 1 ст.л. масла. Вернуть вок на огонь, уменьшить до малого нагрев и добавить в вок сладкую бобовую пасту для утки по-пекински. Немного обжарить пасту, помешивая, затем добавить в вок белый сахар, 1 ч.л. Шаосинского вина и тертый имбирь. Снова все перемешать и продолжать обжаривать, помешивая, до растворения сахара.
8. Поместить в вок кусочки курятины и огурца, перемешать содержимое вока, чтобы соус равномерно покрыл кусочки. Дать прогреться кусочкам курицы, буквально 30 секунд.
9. Переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и сразу подавать.