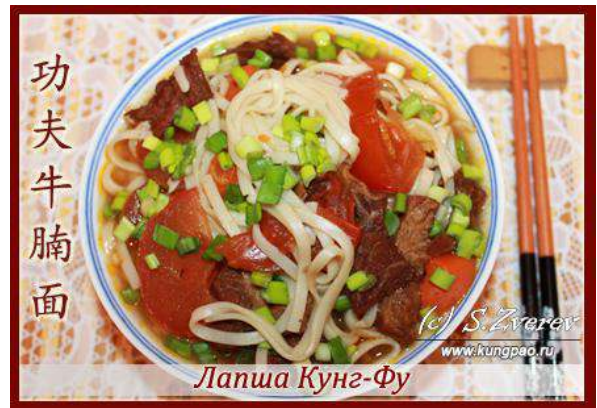


## Лапша Кунг-Фу (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

**лапша пшеничная (Удон)** – 100 г,  
говяжья грудинка (или тонкий край) - 300 г,  
морковь некрупная – 1 шт.,  
помидоры средние – 2 шт.,  
чеснок – 2-3 зубчика,  
зеленый лук – 2 стрелки,  
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,  
пастила из боярышника – 1 рулончик,  
**Шаосинское вино** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
**приправа «Пять специй» Усяньмянь** – 1 ч.л.,  
соль – 1/2 ч.л.



1. Говядину лучше приготовить заранее, за день до приготовления блюда. Мясо за ночь, находясь в бульоне, станет нежнее и сочнее, а за счет наличия в бульоне пряностей еще и ароматнее. Еще одна особенность приготовления этого блюда – вкус его будет лучше, если готовить его в глиняном горшочке.
2. Ополоснуть говядину. Самая подходящая ее часть - говяжья грудинка (или тонкий край). Положить мясо в подходящую по объему емкость и залить водой с тем, чтобы она покрывала мясо.
3. Дать закипеть жидкости, снять пену, добавить приправу Усяньмянь («Пять специй»), Шаосинское вино, ломтики имбиря (чистить от шкурки не обязательно) и пастилу из боярышника. Если нет китайской пастилы из боярышника, ничего страшного, вполне сойдет отечественная пастила из кислых ягод – красная смородина, слива, алыча и т.п. Она придаст легкую кислинку и немного смягчит мясо.
4. Сделать маленький огонь, чтобы неспешно кипело, накрыть крышкой и тушить не менее 60 минут (если в скороварке, то 25-30 минут). Готовое мясо должно получиться мягким. Снять горшочек (или кастрюлю) с огня и оставить остывать, не снимая крышки.
5. На следующий день бульон и говядина приобретут более яркий вкус и аромат. Горшочек опять водрузить на плиту, на средний огонь.
6. Пока бульон разогревается, приготовить овощи - ополоснуть стрелки зеленого лука, морковь и помидоры.
7. У стрелок лука отделить белую часть от зеленой, зеленую нарезать колечками, белую кружками. Сложить отдельно. Морковь и помидоры нарезать некрупными дольками. Чеснок почистить.
8. Извлечь из бульона мясо и нарезать его некрупными кусочками, удобными для еды палочками. Вернуть мясо в бульон.
9. Когда бульон с говядиной разогреется, добавить в него соевый соус и, если есть необходимость, досолить по вкусу.
10. Добавить в бульон ломтики моркови и помидоров, чеснок и белую часть лука. Если потребуется, то долить столько воды, чтобы продукты были покрыты водой (если воду доливали, то еще досолить по вкусу).
11. Дождаться, когда жидкость снова закипит, и варить овощи 10-15 минут (или до готовности овощей).
12. Отдельно отварить лапшу Удон почти до готовности, откинуть на сито, ополоснуть лапшу холодной водой и переложить в горшочек с мясом и овощами. Довести лапшу до готовности и снять емкость с огня.
13. Порцию готовой лапши положить в порционную пиалу. Поверх лапши положить кусочки тушеного мяса с овощами и залить бульоном. Посыпать колечками зеленого лука и подавать горячим.