

Лапша по-чунцински (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

фарш из свинины - 100 г,
вареный нут - 150 г,
листья шпината – щедрая горсть,
зеленый лук – 1 стрелка,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
чеснок – 3 зубчика,
овощи Чжацай (по желанию) – 80 г (1 упаковка),
лапша яичная или **лапша Долголетия** – 2 гнезда,
острая бобовая паста Писянь Доубань
или **острый соус из конских бобов Доубаньцзян (Тобадзян)** – 1 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
белый сахар – 1 ст.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
чили-масло – 1 ст.л.,
растительное масло – 2 ст.л.,
домашний куриный бульон – 300 мл (или 300 мл горячей воды + 1 ч.л. **сухого куриного бульона в гранулах**)



1. Заранее приготовить вареный нут. Сначала замочить его в воде не менее чем на 8 часов, в течение этого времени пару раз поменять воду. По истечении времени воду слить, переложить отмокший нут в кастрюлю, залить его свежей водой так, чтобы вода покрыла нут на 5 см выше его уровня, дать воде закипеть, добавить 1/2 ч.л. пищевой соды, сделать огонь маленьким и варить нут 2 часа. Затем нут откинуть на сито, ополоснуть водой и дать воде стечь. Часть вареного нута можно использовать, а остатки можно заморозить и использовать позже.
2. Ополоснуть стрелку зеленого лука и листья шпината. Стрелку зеленого лука разделить на белую и зеленую части, затем нарезать колечками обе части и положить отдельно друг от друга.
3. Почистить чеснок и имбирь, мелко нарубить.
4. В воке разогреть 1 ст.л. растительного масла и обжарить свиной фарш до изменения цвета. Добавить Шаосин, обжарить до впитывания влаги.
5. Добавить в вок половину имбиря, чеснока, всю белую часть лука, обжарить до аромата.
6. Добавить острую бобовую пасту Писянь и жарить дальше, помешивая, чтобы паста впиталась в фарш и окрасила его.
7. Добавить к фаршу светлый соевый соус, белый сахар и соль, снова все перемешать и обжарить. Помешивая, подсушить фарш, чтобы он обжарился до светло-коричневого цвета. Выложить фарш на тарелку и отставить в сторону.
8. Отварить до готовности лапшу, откинуть ее на сито, ополоснуть водой и отставить в сторону.
9. В чистой кастрюле или воке разогреть 1 ст.л. растительного масла и обжарить оставшиеся чеснок, имбирь и колечки зеленого лука до аромата, добавить вареный нут и обжарить, помешивая (кто любит густые супы, тот может сделать из вареного нута пюре).
10. Добавить 300 мл куриного бульона, размешать содержимое вока до однородной массы, дать закипеть, сделать огонь средним, посолить по вкусу (если есть необходимость). Можно добавить белого (или черного) молотого перца (по вкусу). Опустить в вок шпинат и сразу снять его с огня.
11. Выложить в сервировочную пиалу порцию лапши, поверх лапши положить вареный нут и шпинат, обжаренный фарш, овощи Чжацай, налить бульона, в котором варился нут, и добавить чили-масла по вкусу, посыпать сверху колечками зеленого лука. Подавать горячим.