

Жареная рисовая лапша по-синьчжуйски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции):

грудинка свиная - 100 г,
чеснок – 1-2 зубчика,
острый перец чили – 1/3 стручка (или по вкусу),
зеленый лук - 1 стрелка (только зеленая часть),
морковь - 20 г,
пекинская капуста – 100 г (желательно нижняя,
более грубая часть листов),
проростки сои - 20 г (по желанию),
рисовая лапша - 100 г,
сушеные грибы Шиитакэ крупные – 2 шт.,
сушеные креветки – 1 ст.л. (или
1 ч.л. **креветочной пасты**),
**соус из чили с мясом Лапзян Жоуцзао
(Rouzao)** - 2 ст.л.,
арахисовое масло – 1-2 ст.л.,
молотый белый (или черный) перец – 1/4 ч.л.,
соль – 1 ч.л.



1. Рисовую лапшу и сушеные грибы Шиитакэ замочить в теплой воде на 20-30 минут до размягчения.
2. Свиную грудинку нарезать тонкими пластинками вместе со шкуркой (перед этим мясо лучше подморозить, чтобы удобнее было нарезать).
3. Морковь и капустные листья помыть и нарезать соломкой.
4. Шиитакэ отжать от лишней влаги, удалить остатки жестких ножек и нарезать соломкой.
5. Стрелку зеленого лука и стручок красного перца чили помыть, чеснок почистить. У стрелки зеленого лука отрезать белую часть (она в этом блюде не нужна), зеленую часть нарезать отрезками по 2 см, чеснок нарезать пластинками, чили колечками (можно удалить семена из перца).
6. Рисовую лапшу слить и отжать лишнюю влагу, затем нарезать ножницами на отрезки, скажем, по 10 см (так удобнее будет кушать).
7. Разогреть в воке арахисовое масло и обжарить в нем до появления аромата чили и чеснок, затем добавить свинину и обжарить до изменения цвета мяса. Уменьшить огонь до среднего, добавить в вок морковь, капусту и обжаривать, постоянно помешивая, 1-2 минуты.
8. Добавить в вок сушеные креветки (или креветочную пасту), соль и белый (или черный) молотый перец, перемешать содержимое вока и добавить рисовую лапшу, грибы Шиитакэ и соус Rouzao. Еще раз все перемешать, чтобы соус равномерно покрыл лапшу. Обжаривать, помешивая, до впитывания соуса в лапшу, буквально минуту.
9. Добавить в вок отрезки зеленого лука и проростки сои или маша (по желанию). Перемешать все еще раз и можно снимать вок с огня. Лапша готова. Выложить готовое блюдо на сервировочные тарелки и подавать сразу к столу.