

Яичная лапша с грибами Муэр и лилейником (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное яйцо – 2 шт.,
помидор – 1 шт.,
зеленый лук – 1 стрелка,
имбирь – 2 ломтика,
сушеные грибы муэр – 1/2 брикетика,
лилейник (сушеные бутоны лилии) – 15 г,
яичная лапша – 1 «гнездо»,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л.,
вода – 2 ст.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
арахисовое масло – 2 ст.л.



1. Помыть помидор и стрелку зеленого лука.
2. Замочить сушеные грибы Муэр и бутоны лилии в теплой воде на 20 минут.
3. Яйца слегка взбить, как для омлета.
4. Помидор нарезать некрупными кусочками (дольками, а затем дольки разрезать пополам). Имбирь почистить и нарезать соломкой. Зеленый лук нарезать колечками (белую и зеленую части сложить отдельно). Отмокшие грибы Муэр нарвать некрупными кусочками, а бутоны лилии разрезать на отрезки длиной 3-4 см.
5. Отварить яичную лапшу до готовности в горячей воде в течение 3-5 минут. Откинуть на сито, ополоснуть водой и дать воде стечь. Отложить в сторону.
6. Разогреть в воке 1 ст.л. арахисового масла и вылить в вок яичную смесь, обжарить, разбивая комки. Готовую яичную массу отложить в сторону.
7. В чистом воке разогреть 1 ст.л. арахисового масла и обжарить имбирь и колечки белой части лука до аромата. Затем добавить лилейник, грибы Муэр, помидоры, воду, сухой куриный бульон в гранулах, светлый соевый соус и жарить дальше, помешивая. Довести до кипения жидкость, добавить яичную массу (если жидкости мало, добавить еще). Посыпать колечками зеленого лука и снять вок с огня.
8. В порционную тарелку положить порцию вареной лапши, поверх лапши положить жареные грибы Муэр, лилейник, яйцо и помидоры, добавить соус, в котором они готовились.