

Цитрусовые лягушачьи окорочка (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

лягушачьи окорочка - 6 пар;
сушеные мандариновые корки - 25 г;
перья зеленого лука - 2-3 шт;
имбирь - 5-6 тонких кружочка;
сушеный перец чили - 1 - 2 стручка;
перец хуадзяо - 1 ч.л.;
соевый соус - 5 ч.л.;
арахисовое масло - 3 ст.л.;
кунжутное масло - 3 ч.л.;
рисовое вино Шаосин - 5 ч.л.;
белый сахар - 2 ст.л.;
глутамат натрия - 1/2 ч.л.;
соль - по вкусу.



1. Разморозить при комнатной температуре лягушачьи окорочка, ополоснуть их водой. Отделить их друг от друга, сложить в неметаллическую емкость, подходящую по размеру.
2. Добавить к окорочкам половину (оставшиеся стрелки оставить для украшения готового блюда) стрелок зеленого лука (их зеленую часть), нарезанных 3-5 сантиметровыми отрезками. Добавить туда же очищенный и нарезанный имбирь и вылить в емкость рисовое вино Шаосин. Накрыть емкость пленкой и поставить в холодильник мариноваться минимум на 15 минут.
3. Залить мандариновую кожуру кипятком и оставить отмокать для получения цитрусового настоя.
4. Разогреть в воке (или сковороде) 2 ст. л. арахисового масла и обжарить до полуготовности окорочка, вынуть их из вока/сковороды и отложить в сторону.
5. Разогреть в воке 1 ст. л. арахисового масла и обжарить в течение 5-10 секунд сушеный перец чили, перец хуадзяо и две крупные цитрусовые шкурки, отмокшие и отжатые от лишней влаги.
6. Добавить в вок/сковороду обжаренные ранее лягушачьи окорочка, аккуратно перемешать содержимое и добавить к ним соевый соус, сахар, глутамат натрия. Еще раз перемешать и продолжать жарить до карамелизации сахара.
7. Перемешать содержимое вока/сковороды очень аккуратно (не допуская «разваливания» окорочков), чтобы карамельный соус равномерно покрыл окорочка.
8. Добавить в вок/сковороду приготовленный настой из мандариновых корок (корки отжать, дабы извлечь из них больше влаги), снова перемешать содержимое вока/сковороды, уменьшить огонь до совсем малого и дать потушиться окорочкам минут пять.
9. Выключить огонь, добавить в вок кунжутное масло, перемешать, выложить на блюдо и посыпать колечками зеленого лука.