

## Нут в пряном рассоле (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

нут (турецкий горох) - 100 г,  
**Шаосинское вино** – 1 ч.л.,  
**устричный соус** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
имбирь - 1 ломтик,  
лавровый лист – 4 шт.,  
**сычуаньский перец (хуадзяо)** - 1 ч.л.,  
**бадьян (звездчатый анис)** - 2 звездочки,  
**сушеный перец чили** – 1 шт.,  
соль – 1 ч.л.



1. Замочить нут в воде как минимум на ночь. Затем замоченный и набухший нут промыть.
2. Имбирь нарезать ломтиками (чистить не обязательно).
3. Пряности (имбирь, лавровый лист, сычуаньский перец, бадьян и чили) сложить в кулинарный пакетик или контейнер. Положить в кастрюлю нут, залить свежей водой в пропорциях 2:1, дать закипеть воде, положить в воду пакетик с приправами, имбирь, добавить устричный и светлый соевый соусы, Шаосинское вино, уменьшить огонь и варить 15 минут.
4. Посолить, накрыть крышкой и варить 30 минут. Затем дать остыть в отваре.
5. Вынуть нут, дать ему обсохнуть. Если нравится посолонее, то можно его досолить, а если любите поострее, то смешать соль с молотым сычуаньским перцем (хуадзяо) и посыпать этой смесью.