

## Острая перцово-кунжутная паста (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

сушеный чили - 100 г;

семена кунжута черные обжаренные - 100 г;

имбирь - 20 г;

арахисовое масло - 150 мл;

соль - 1 ст.л.



1. Сушеные красные стручки чили промыть в воде (и пыль смоете, и молоть легче будет) и дать обсохнуть. Затем отрезать у них кончик с плодоножкой, а сами стручки нарезать колечками. В блендере мелко измельчить кусочки чили, отложить в сторону.
2. Черный кунжут также измельчить в блендере и отложить в сторону.
3. Почистить имбирь и измельчить его на мелкие кубики.
4. Разогреть в воке арахисовое масло и обжарить в нем имбирь. Затем уменьшить огонь до среднего и добавить в вок измельченный чили. Все перемешать.
5. Добавить в вок кунжут, снова перемешать и жарить 1 минуту, постоянно помешивая.
6. Добавить соль, снова все перемешать и снять вок с огня. Дать остыть.
7. Переложить готовую приправу в стеклянную банку с крышкой. Хранить в холодильнике. Хранится не менее 6 месяцев.

Эта пряно-острая приправа используется для ароматизации китайских блюд и придания им остроты. Может применяться как самостоятельная приправа или как компонент составных соусов/паст.