

Жареный пирожок «Дверной гвоздь» (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

пшеничная мука - 150 г,
холодная вода - 100 мл,
горячая вода - 100 мл,
говяжий фарш - 250 г,
зеленый лук - 50 г,
имбирь – кусочек размером с некрупный грецкий орех,
белый (или черный) молотый перец – ¼ ч.л.,
темный соевый соус - 1 ст.л.,
Шаосинское вино - 1 ст.л.,
кунжутное масло - 1 ст.л.,
арахисовое масло (для жарки) – 2 ст.л.,
сычуаньский перец хуадзяо - 10-15 зерен,
соль – ½ ч.л.



1. Залить крутым кипятком зерна сычуаньского перца и дать жидкости настояться и остыть. Получится «перечная вода», которая затем увлажнит суховатый говяжий фарш и одновременно придаст ему свой аромат.
2. Почистить имбирь и натереть его на терке.
3. В подходящую по объему емкость поместить говяжий фарш, добавить темный соевый соус, Шаосинское вино, белый (или черный) молотый перец, имбирь и соль. Перемешать. При этом фарш получится сухим и плотным, с явной нехваткой влаги.
4. Добавить в фарш кунжутное масло и снова перемешать, фарш станет эластичнее, но по-прежнему с нехваткой влаги.
5. Увлажнить фарш – частями добавлять к нему остывшую «перечную воду» и после каждого добавления жидкости перемешивать его и смотреть, достаточно ли влаги. Фарш должен получиться достаточно увлажненным, но при этом не водянистым, т.е. должен держать форму, а не растекаться. После увлажнения фарша поместить его в холодильник (не в морозилку) на час, промариноваться и охладиться.
6. Помыть перья зеленого лука и острым ножом (не нужно, чтобы из лука выделился лишний сок) нарезать его колечками (и белую, и зеленую части). Нарезанный лук поместить в мисочку и накрыть пищевой пленкой.
7. В подходящую по объему емкость просеять пшеничную муку и добавить холодную воду. Перемешать до образования однородной массы и вымесить тесто. Оно должно получиться мягким (если получилось слишком мягким, присыпать его мукой и еще раз перемешать). Накрыть тесто пищевой пленкой и дать ему постоять 15-20 минут.
8. Готовое тесто еще раз вымесить. Если оно все еще липнет к рукам, присыпать тесто и рабочую поверхность мукой. Скатать тесто в колбаску и разделить ее на 8 частей (по количеству будущих пирожков). Заготовки скатать в шарики и накрыть пищевой пленкой, чтобы они не сохли.
9. Раскатать шарик из теста в круглую лепешку 11-12 см в диаметре, так, чтобы середина лепешки была немного толще краев. На получившуюся лепешку выложить охлажденный фарш и горстку зеленого лука. Собрать края лепешки, прижимая их, в пирожок, при этом наверху пирожка получится эдакий узелок.
10. Перевернуть пирожок швом вниз, положить на стол, сверху аккуратно прижать его к столу ладонью, а затем ладонями вращательными движениями, сжимая с боков, придать ему форму цилиндра или пенька. Готовый пирожок отложить в сторону на присыпанную мукой поверхность и накрыть салфеткой. Приготовить остальные пирожки таким же способом.

11. Разогреть в сковороде немного арахисового масла на среднем огне, выложить пирожки на сковороду швом вниз и обжарить их до образования румяной корочки, помня при этом, что слой теста нижней части пирожка со швом толще его верха. Затем перевернуть пирожок и жарить его дальше до румяной корочки и на второй стороне.
12. Перевернуть пирожки опять швом вниз, добавить немного горячей воды в сковороду (осторожнее при соприкосновении воды с горячей сковородой) и накрыть крышкой. Дать потомиться пирожкам под крышкой 3-4 минуты. Снять крышку и дать обсохнуть от влаги пирожкам на сковороде.
13. Готовые пирожки подавать к столу горячими, с черным рисовым уксусом с имбирной солодкой, или со светлым соевым соусом, или с другими китайскими дип-соусами.