

Ароматный паровой клейкий рис с курицей (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

курица - 1/2 тушки (лучше всего использовать филе с куриных бедрышек),
листья бамбука – 6-10 шт. (в зависимости от размеров бамбуковой пароварки),
имбирь - 3 пластинки,
темный соевый соус - 1 ч. л.,
клейкий рис (как **для суши**) - 200 г,
зеленый лук – 6 стеблей (только белая часть),
Шаосинское вино - 1 ст.л.,
светлый соевый соус - 1 ст.л.,
белый перец - 1/8 ч.л.



1. Рис нужно замочить заранее (не менее чем за 4 часа до приготовления, а лучше на ночь) в холодной воде.
2. Половину куриной тушки разрезать вместе с косточками на некрупные кусочки, удобные для еды палочками. Мы взяли филе куриных бедрышек, чтобы потом с косточками не возиться.
3. Стебли зеленого лука и имбирь ополоснуть, имбирь почистить и нарезать пластинками, а от стеблей зеленого лука отделить белую часть, только она и нужна в этом блюде.
4. Сложить куриные кусочки в подходящую по объему емкость, добавить к ней ломтики имбиря и белую часть стрелок зеленого лука, темный и светлый соевые соусы, Шаосинское вино и молотый белый перец. Перемешать содержимое емкости, накрыть ее крышкой или пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на два часа.
5. В емкость с маринованной курицей добавить отмокший клейкий рис и хорошенько перемешать.
6. Ополоснуть листья бамбука и выложить ими по кругу дно бамбуковой пароварки. Затем переложить рис с куриными кусочками в пароварку на листья. Накрыть крышкой и готовить на пару один час.
7. Готовое блюдо подать на стол горячим прямо в бамбуковой пароварке.