

## Рис в глиняном горшочке с колбасками (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

длиннозерный рис  
(смесь риса **жасмин** и **басмати** 2:1) – 210 г,  
вода – 260 мл,  
китайские колбаски  
(например, **сычуаньские** или **тайваньские**) – 1-2 шт.,  
капуста Пак Чой (или другие листовые овощи - романо,  
латук, айсберг, шпинат) – 1 кочешок,  
яйцо куриное – 1 шт.,  
**грибы шиитакэ** – 2 шт.,  
**тофу** – 100 г,  
**арахисовое масло** – 1,5 ст.л.,  
**кунжутное масло** – 1/2 ч.л.,  
**темный соевый соус** - 1/2 ч.л.,  
**светлый соевый соус** - 1 ст.л.,  
**соус Maggi** - 1 ст.л.,  
белый сахар – 1/2 ч.л.



1. Замочить грибы Шиитакэ в теплой воде на 20-30 минут.
2. Хорошо промыть рис. Смазать слоем арахисового масла дно глиняного горшка. Выложить в горшок рис и залить водой. Соотношение риса и воды должно быть 1:1,5. Можно проверить так – если опустить указательный палец в воду, то она должна покрывать рис на первую фалангу. Оставить рис впитывать влагу на час.
3. Приготовить соус-заправку для риса: в подходящей по объему емкости смешать темный и светлый соевые соусы, соус Maggi, белый сахар и кунжутное масло. Перемешать соус до растворения сахара.
4. Колбаски нарезать наискосок тонкими ломтиками (если колбаски сыровяленые, то замочить их в воде на 5 минут).
5. Тофу нарезать кубиками со стороной 2 см.
6. Кочешок капусты Пак Чой ополоснуть и разрезать вдоль на четыре части (если используете листовые овощи – то просто помыть).
7. В набухший рис добавить 1 ст.л. арахисового масла и перемешать рис. Накрыть горшок с рисом крышкой и поставить его на огонь. Если Вы используете новый горшок, в котором еще не готовили, то делать сразу большой огонь опасно – он может треснуть, и новую посуду испортите, и останетесь без обеда. Сначала нужно сделать совсем маленький огонь, поддержать горшок с таким нагревом 5 минут, затем в течение 15 минут (через каждые 5 минут) постепенно увеличивать нагрев до среднего огня. После этого можно увеличить огонь до выше среднего. Если в горшке уже готовили, то можно сразу установить огонь средний или выше среднего.
8. Дать закипеть воде в горшке, уменьшить огонь до маленького и варить рис, пока вода почти не выкипит, но рис останется все еще влажным и в нем начнут появляться отверстия. Это займет около 6-7 минут. Затем снять крышку с горшка, на рис посередине вылить сырое яйцо, а вокруг выложить на рис ломтики колбасок, отмокшие и отжатые от лишней влаги грибы Шиитакэ (с удаленными остатками жестких ножек) и кубики тофу. Накрыть крышкой горшок и варить рис дальше около 5 минут. Выключить огонь и, не снимая крышку, оставить горшок на 15 минут, за это время рис дойдет, яичный белок схватится, а колбаски, грибы и тофу подогреются.
9. Пока рис доходит, приготовить овощи: бланшировать 1 минуту в кипящей воде с 1 ч.л. растительного масла, затем воду слить, а овощи откинуть на сито, обдать холодной водой.
10. Готовое блюдо прямо в горшочке подают на стол, положив в горшочек бланшированные овощи. Перед едой рис поливают приготовленным соусом-заправкой, перемешивают и угощаются. Считается, что рис отлично приготовлен, если на дне горшочка образовалась поджаристая (не пригоревшая) корочка из риса.