

Жареный рис с помидорами (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

вчерашний отварной рис

(**Басмати** или **Жасмин**) - 2 чашки (400 г),

куриное яйцо – 2 шт.,

помидоры - 2 шт.,

зеленый лук (только зеленая часть) - 1 стрелка,

светлый соевый соус – 1 ст.л.,

Шаосинское вино - 1 ст.л.

сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л.,

луковое масло

(можно заменить на растительное масло) – 1 ст.л.,

соль – 1/2 ч.л.



1. Помидоры и стрелку зеленого лука ополоснуть. Помидоры очистить от шкурки (можно насадить на вилку и обжечь на огне, или ошпарить кипятком) и нарезать кубиками. Стрелку лука (только зеленую часть) нарезать тонкими колечками.
2. Яйца разбить в мисочку и слегка взбить, как на омлет.
3. В воке (или просто на сковороде) разогреть на среднем огне 1/2 ст.л. лукового масла и вылить в вок взбитую яичную массу. Жарить, постоянно помешивая, чтобы разделить яичную массу на мелкие кусочки. Вынуть из вока получившуюся массу на тарелку.
4. В вок налить оставшееся луковое масло и положить кусочки помидоров. Обжарить их, помешивая, до мягкости и выделения сока. Добавить соевый соус (соевый соус в больших количествах окрасит яичный белок, поэтому добиться нужного уровня солености можно просто солью), Шаосинское вино и сухой куриный бульон в гранулах. Перемешать содержимое вока и готовить ещё 1 минуту.
5. Аккуратно руками размять комочки отварного риса, добавить рис в вок и обжарить, аккуратно помешивая, рис пару минут. Нужно его только разогреть до приемлемой для еды температуры (или до момента, когда рис окрасится томатным соусом).
6. Добавить в вок яичную массу, перемешать содержимое вока, попробовать на вкус рис и, если нужно, досолить по вкусу.
7. Добавить в вок колечки зеленого лука, еще раз все перемешать и снять вок с огня.
8. Готовый рис разложить по порционным пиалам. Подавать горячим.