

## Салат из фунчозы (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 50 г **фунчозы**;
- 30 г моркови;
- 5 г сельдерея;
- 1 ст.л. **белого уксуса**;
- 1 ч.л. **сахара**;
- 1 ст.л. **соевого соуса**;
- 1 ст.л. **кунжутного масла**;
- 5 г чеснока;
- 1 острый зеленый перец чили для украшения.



1. Замочить фунчозу в холодной воде на 10-20 минут, до мягкости.
2. Измельчить чеснок удобным для Вас способом (чесночный пресс, мелкая терка, просто порезать кубиками ножом или растолочь в ступке).
3. Приготовить заправку для фунчозы, смешав в подходящей по объему емкости уксус, соевый соус, кунжутное масло, сахар и измельченный чеснок. Размешать до полного растворения сахара.
4. Нарезать тонкой соломкой морковь и стебли сельдерея. Острый перчик чили нарезать тонкими колечками (если сильно ядреный, то лучше без семечек).
5. Вскипятить в кастрюльке подходящего объема воду, в которой затем ошпарить в течение одной минуты соломку из моркови и сельдерея.
6. Добавить в кастрюлю отмокшую фунчозу - тоже на одну минуту.
7. Выложить в дуршлаг содержимое кастрюли, дать воде стечь и переложить все в заранее приготовленную емкость с ледяной водой на 5 минут. Фунчоза станет мутновато-прозрачной.
8. Слить воду, дать остаткам воды стечь.
9. Заправить салат приготовленной заправкой, аккуратно перемешать и дать ему настояться.
10. Выложить салат в порционную посуду и посыпать сверху колечками острого перца чили.