

Остро-кислый суп по-сычуаньски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ для супа (на 4-6 порций):

постная свинина - 100 г,
зимние ростки бамбука - 1 шт. (или 2 половинки),
морковь некрупная - 1 шт.,
тофу - 150 г,
сушеные грибы Муэр - 50 г (в отмоченном виде 3-4 гриба),
грибы Шиитаке крупные - 4 шт.,
яйцо - 1 шт.,
куриный бульон - 1 л,
вода - 500 мл.

ИНГРЕДИЕНТЫ для маринада:

светлый соевый соус - 1 ч.л.,
белый сахар - 1 ч.л.,
кукурузный крахмал - 1/2 ч.л.,
вода - 1 ч.л.,
черный молотый перец - 1/4 ч.л.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса-заправки:

свежий или **сушеный красный чили** - по вкусу,
белый сахар - 1 ч.л.,
морская соль (или обычная) - 1/2 ч.л. (или по вкусу),
черный молотый перец - 1/4 ч.л. (или по вкусу),
черный рисовый уксус - 2 ст.л.,
белый рисовый уксус - 2 ст.л.,
кунжутное масло - 1/2 ст.л.,
кукурузный крахмал - 1 ч.л.



1. Приготовить куриный бульон.
2. Замочить сушеные грибы Шиитаке и Муэр в теплой воде на полчаса. Отмокшие грибы отжать от лишней влаги, у грибов Шиитаке удалить остатки жестких ножек, а у грибов Муэр удалить твердые уплотнения. Нарезать грибы соломкой.
3. Подмороженную заранее свинину нарезать соломкой и замариновать в смеси светлого соевого соуса, воды (или Шаосинского вина), белого сахара, кукурузного крахмала и черного молотого перца. Перемешать свинину и оставить мариноваться минут на 20-30.
4. Побеги бамбука ополоснуть от рассола и нарезать соломкой, морковь помыть (если нужно, почистить) и нарезать соломкой. Стручок красного перца чили помыть и нарезать тонкими кружками, тофу нарезать соломкой.
5. В вок или кастрюлю налить куриный бульон и воду, дать закипеть жидкости и добавить промаринованную свиную соломку, грибы шиитаке и муэр, морковь, ростки бамбука, тофу и колечки перца чили (по вкусу, в зависимости от Ваших предпочтений к острому). Дать закипеть. Затем сделать маленький огонь и варить до готовности свинины, буквально несколько минут.
6. Пока жидкость в кастрюле/воке закипает, приготовить соус-заправку из черного и белого рисовых уксусов, белого сахара, морской соли, молотого черного перца и кунжутного масла. Перемешать до растворения сахара и соли.
7. В отдельной емкости слегка взбить яйцо как для омлета.
8. Приготовить водный раствор кукурузного крахмала для сгущения супа: смешать 1 ч.л. кукурузного крахмала и 2 ст. л. воды. Если Вам нравится более густой суп - увеличьте количество раствора.
9. Заправить суп соусом-заправкой, водным раствором кукурузного крахмала, перемешать содержимое кастрюли/вока и дать жидкости закипеть. Круговыми движениями вылить в суп яичную массу, еще раз перемешать содержимое кастрюли/вока и снять с огня.
10. Готовый суп налить в порционные пиалы или суповые тарелки, добавить несколько листиков кинзы и посыпать колечками зеленого лука и щепоткой белого жареного кунжута. Подавать горячим к столу. Обычно такой суп подают в конце трапезы.