

Жареная свинина по-шансийски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

постная свинья (корейка) – 250 г,
черемша (свежая или соленая) – 200 г,
сушёный чёрный древесный гриб Муэр –
полбрикетика,
кукурузный крахмал – 2 ч.л.,
растительное масло – 100 мл,
сухой куриный бульон в гранулах – 1 ч.л.,
светлый соевый соус – 1,5 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ч.л.,
черный рисовый уксус – 1 ч.л.,
приправа "Тринадцать специй" – 1 ч.л.,
водный раствор кукурузного крахмала: 3 ст.л. воды +
+ 1 ч.л. **кукурузного крахмала**.



1. Замочить в теплой воде грибы Муэр на 30 минут.
2. Нарезать подмороженное (чтобы удобнее было резать) мясо ломтиками 2 на 2 см (или как Вам удобнее) и замариновать его в смеси шаосинского вина, 2 ч.л. кукурузного крахмала и 0,5 ст.л. светлого соевого соуса. Перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник мариноваться на 10 минут.
3. Хорошенько ополоснуть черемшу, а то и замочить минут на 20 в холодной воде, если она соленая, и нарезать на отрезки по 2-3 см в длину.
4. Отмокшие грибы Муэр отжать от лишней влаги, удалить отвердевшие уплотнения и нарезать соломкой.
5. Нагреть в воке растительное масло до горячего и обжарить в нем кусочки свинины до изменения цвета (аккуратно опускать в масло – будет плеваться). Вынуть мясо из масла и положить на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло в него впиталось.
6. В чистом воке разогреть 1-2 ст.л. растительного масла и обжарить в нем черемшу до появления аромата, затем добавить нарезанные грибы Муэр и продолжать обжаривать, помешивая, еще минуту.
7. Вернуть в вок свинину, добавить сухой куриный бульон в гранулах, приправу "Тринадцать специй", черный рисовый уксус, светлый соевый соус и обжаривать, помешивая, около 3-х минут (до готовности мяса).
8. Добавить в вок водный раствор кукурузного крахмала, перемешать содержимое вока, дать соусу загустеть до желаемой степени густоты и снять вок с огня.
9. Переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и подавать горячим.