

Обжаренные почки (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свиные почки – 200 г,
уксус белый рисовый – 0,5 ч.л.,
кукурузный крахмал – 1 ч.л.,
шаосинское рисовое вино - 3 ст.л.,
 имбирь – 1 кусочек размером с грецкий орех
 (или 1 ст.л. приправы на основе имбирного пюре),
 чеснок – 2 зубчика
 (или 1 ст.л. приправы на основе чесночного пюре),
 зимние ростки бамбука - 50 г,
сушёный чёрный древесный гриб Муэр –
 - 1/4 часть упаковки 25 г,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
соус острый из конских бобов Дубаньцзян (Тобадзян) – 1 ч.л.
 или паста бобовая острая Писянь Доубань – 1 ч.л.,
приправа «Аджиномото»-«Вэйцзин» (глутамат натрия) – 0,25 ч.л.,
 водный раствор кукурузного крахмала: смешать 3 ст.л. воды + 1 ч.л. кукурузного крахмала,
 растительное масло – 1 ст.л.,
 соль – 0,5 ч.л.



1. Замочить в теплой воде сушеные стручки чили и сушеные грибы Муэр отдельно друг от друга, на 30 минут или около того.
2. Теперь можно заняться подготовкой почек - их нужно ополоснуть, затем разрезать пополам вдоль. Затем удалить не только все белые протоки, но и темную ткань вокруг них. Хорошенько ополоснуть подготовленные половинки почек и положить на сложенное в два-три раза бумажное полотенце, чтобы в него впиталось как можно больше влаги из почек.
3. После этого половинку подготовленной почки положить срезом сверху на разделочную доску и аккуратно, острым ножом надрезать параллельными полосками, примерно через 3-5 мм. Причем сделать это нужно так, чтобы ни в коем случае не прорезать до конца, поскольку тогда почка просто разрежется.
4. Затем нанести такие же надрезы поперек, опять же ни в коем случае не до конца, чтобы не разрезать мякоть. После завершения этой «увлекательной» процедуры нарезать почку с нанесенной насечкой на полоски, отступая по 3-4 продольных надреза и дорезая по надрезу теперь уже до конца, т.е. до отделения полоски от куска. Получатся полоски с нанесенной насечкой.
5. Сложить полоски в сито, ополоснуть проточной водой, дать стечь воде. Затем переложить полоски в подходящую по объему емкость, присыпать кукурузным крахмалом 1 ч.л., добавить 0,5 ч.л. белого рисового уксуса и 3 ст.л. шаосинского вина. Аккуратно перемешать и оставить на 20-30 минут мариноваться (эта процедура так же способствует удалению неприятного запаха).
6. Подготовить грибы Муэр, стручки чили и ростки бамбука. Из емкости с чили слить воду, отмочившие грибы муэр отжать от лишней влаги, удалить у основания уплотнения и нарвать грибы на небольшие кусочки. Побеги бамбука ополоснуть от рассола и нарезать вдоль на ломтики.
7. Если используется свежий имбирь и чеснок, то почистить их, чеснок нарезать ломтиками, а имбирь соломкой.
8. Разогреть в воке растительное масло на среднем огне, добавить туда ломтики чеснока и имбирную соломку (или приправы на основе имбирного и чесночного пюре) и обжарить, помешивая, до аромата. Добавить в вок соус Тобадзян (или пасту Писянь Доубань) и продолжать жарить содержимое вока, помешивая, еще 1 минуту.
9. Добавить в вок промытые проточной водой полоски нарезанных почек и продолжать жарить, аккуратно помешивая, 3 минуты. Затем добавить в вок стручки чили, кусочки грибов муэр и ломтики ростков бамбука, перемешать аккуратно содержимое вока, чтобы соус покрыл кусочки продуктов, и добавить в вок приготовленный заранее и размешанный перед добавлением в вок водный раствор кукурузного крахмала и приправу «Вэйцзин». Готовить дальше до сгущения соуса до желаемой консистенции.
10. Переложить шумовкой готовое блюдо на сервировочную тарелку и подавать к столу.