

## Цыпленок, обжаренный с устричным соусом (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное филе (грудка) – 150 г,

репчатый лук – 1/2 шт.,

зеленая паприка – 1/2 шт.,

устричный соус – 2 ст.л.,

Шаосинское рисовое вино – 1 ст.л.,

белый сахар – 1/2 ч.л.,

кукурузный крахмал – 1 ч.л.,

растительное масло – 2 ст.л.



Цыпленок, обжаренный с устричным соусом

1. Ополоснуть стручок зеленой паприки, разрезать его пополам вдоль, удалить семечки, плодоножку. Нарезать полосками.
2. Луковицу очистить от шелухи, отрезать половину и нарезать ее на дольки, затем дольки разобрать на слои.
3. Ополоснуть куриное филе и нарезать его вдоль волокон полосками шириной около 1 см.
4. Сложить полоски курятины в подходящую емкость, добавить 1 ст.л. устричного соуса, Шаосинское рисовое вино и кукурузный крахмал, перемешать содержимое плоской тарелки, накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 15 минут или около того. Затем добавить в тарелку с курятиной 1 ч.л. растительного масла и снова перемешать содержимое тарелки.
5. В воке на среднем огне разогреть 0,5 ст.л. растительного масла и обжарить, помешивая, полоски курятины до готовности, буквально 2-3 минуты. Вынуть из вока и переложить на тарелку.
6. Разогреть в воке 1 ст.л. растительного масла на среднем огне и положить в вок сегменты луковицы, обжаривать, помешивая, до появления аромата жареного лука. Добавить в вок полоски паприки, продолжать жарить, помешивая, еще около минуты.
7. Вернуть в вок полоски курятины, перемешать содержимое вока, добавить 1 ст.л. устричного соуса и посыпать сахарным песком. Продолжать жарить дальше, при этом помешивая до прогревания куриных полосок.
8. Готовое блюдо переложить на сервировочную тарелку и подавать горячим. Это угощение отлично пойдет как самостоятельное блюдо, или с отварным рисом или лапшой.