

Китайская яичница с помидорами (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):

куриное яйцо – 2 шт.,
помидоры – 2 шт.,
зеленый лук – 1 стрелка,
белый сахар – ¼ ч.л.,
молотый белый (или черный) перец - ¼ ч.л.,
Шаосинское вино – 1 ч.л.,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
рыбный соус - 1 ст.л.,
арахисовое масло - 1 ст.л.



1. Помидоры и стрелку зеленого лука ополоснуть.
2. Помидоры очистить от шкурки (можно насадить на вилку и обжечь на огне, или ошпарить кипятком) и нарезать ломтиками.
3. Стрелку лука (только зеленую часть) нарезать тонкими колечками.
4. Яйца разбить в мисочку и слегка взбить, как на омлет.
5. В воке (или просто сковороде) разогреть ½ ст.л. арахисового масла и вылить в вок взбитую яичную массу. Дать ей слегка «схватиться», затем перемешать, снова дать «схватиться» и еще перемешать, получившиеся крупные кусочки жарить до готовности. Вынуть из вока получившуюся массу на тарелку.
6. В вок налить оставшееся арахисовое масло и положить кусочки помидоров. Обжарить их, помешивая, до мягкости и выделения сока. Добавить рыбный и соевый соусы (соевый соус в больших количествах окрасит яичный белок, поэтому добиться нужного уровня солености можно или рыбным соусом, или просто солью), Шаосинское вино, молотый белый (или черный) перец, белый сахар и яичную массу. Перемешать содержимое вока и готовить ещё 1 минуту. Попробовать на вкус и, если нужно, досолить по вкусу.
7. Готовую яичницу выложить в сервировочную тарелку или пиалу, посыпать колечками зеленого лука и угощаться.