

Яйца с чили (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

перец чили – 1 шт. крупный стручок или 2 шт. средних,
куриные яйца – 2 шт.,
чеснок – 2 зубчика,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
черный рисовый уксус – 2 ст.л.,
кунжутное масло – 1/2 ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – 1/4 ч.л. или по вкусу.



1. От стручков чили нужна мякоть, причем без кожицы. Насаживаем стручок чили на деревянную (!!!) палочку для еды (у тех, кто увлекается китайской кухней, одноразовые палочки точно найдутся, нужна именно деревянная) и опаливаем стручок над огнем до почернения участков стручка. Затем обугленный стручок снимаем с палочки и опускаем в емкость с холодной (чем холоднее, тем лучше) водой. Со вторым стручком поступаем аналогично.
2. Почистить и измельчить мелкими кубиками чеснок.
3. Со стручков чили снять шкурку. После обугливания и замачивания в холодной воде шкурка легко снимется, а мякоть стручка обмякнет. Стручки разрезать пополам вдоль, удалить белые перегородки и семечки, если стручки длинные, то половинки стручков разрезать пополам, но уже поперек, а затем нарезать мякоть соломкой.
4. В подходящей по объему емкости (чтобы поместился соус и соломка из чили) смешать светлый соевый соус, черный рисовый уксус, кунжутное масло и белый сахар, попробовать соус на вкус и, если есть необходимость, добавить по вкусу соли. Добавить в емкость с соусом чеснок и соломку из чили.
5. Очистить от скорлупы вареные вкрутую куриные яйца и разрезать сначала яйцо пополам вдоль, затем каждую половинку еще раз разрезать вдоль пополам, а затем получившиеся четвертинки разрезать пополам поперек, получатся осьмушки.
6. Сложить яичные осьмушки в подходящую емкость (в ней это блюдо и подается на стол), выложить поверх ломтиков яйца соломку из чили и полить соусом-заправкой.
7. Можно угощаться. Получится отличная китайская закуска, если вместо вареных куриных яиц использовать так называемые «столетние яйца».