

Жареный рис Янчжоу (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

вчерашний отварной рис (**Басмати** или **Жасмин**)
- 2 чашки (400 г),
зеленый горошек замороженный - 30 г (2-3 ст.л.),
сушеные грибы Шиитакэ крупные – 2 шт.,
ветчина (или **китайская свинина барбекю**
Char Siu) - 50 г,
креветки - 100 г,
куриное яйцо – 2 шт.,
зеленый лук – 1 перо,
светлый соевый соус - 1 ч. л.,
устричный соус – 1 ч.л.,
Шаосинское вино – 1 ч.л.,
масло арахисовое – 3 ст.л.,
соль – по вкусу.



Подготовка:

1. Замочить в теплой воде грибы Шиитакэ на 20–30 минут. Отмокшие грибы достать из воды, отжать из них лишнюю воду, удалить остатки ножек и нарезать шляпки кубиками со стороной 0,5 см.
2. Подготовить креветки: разморозить их при комнатной температуре (если они замороженные), а затем очистить от панциря (если они нечищенные) и удалить спинную и брюшную прожилки. Если креветки мелкие (салатные), то их можно оставить целиком. Если креветки крупные, то их нужно порезать на части.
3. Замариновать креветки в смеси Шаосинского вина и светлого соевого соуса на 10 минут.
4. Разморозить зеленый горошек (если Вы используете замороженный).
5. Аккуратно руками размять комочки отварного риса и добавить 1 ст.л. арахисового масла, аккуратно перемешать рис и отставить в сторону.
6. Ветчину нарезать небольшими кубиками со стороной 0,5 см, зеленый лук нарезать тонкими колечками.
7. Яйца разбить в подходящую плоскую тарелку и немного взбить их, как для омлета.

Приготовление:

1. В воке (или просто в сковороде) разогреть на среднем огне 1 ст.л. арахисового масла и вылить в вок взбитую яичную массу. Жарить, постоянно помешивая, чтобы разделить яичную массу на мелкие кусочки. Добавить в вок 1 ст.л. арахисового масла и рис. Перемешать содержимое вока и дать рису прогреться.
2. Добавить в вок зеленый горошек, грибы, ветчину, креветки, устричный соус и соль, снова аккуратно перемешать содержимое вока. Накрыть вок крышкой и дать его содержимому потомиться 2-3 минуты, этого достаточно, для того чтобы приготовились креветки. Попробовать рис на соль, и, если это необходимо, то досолить рис. Добавить в вок колечки зеленого лука, аккуратно все перемешать и снять вок с огня.
3. Выложить готовый рис на сервировочное блюдо или разложить по порционным пиалам и подавать горячим.