

# Курица с Грибами

## 1 Ингредиенты - Основа

1. 2 столовой ложки растительного масла
2. 1 столовой ложки кунжутного масла
3. пачка куриного филе. нарезаем как обычно, размер нагетса
4. 6 свежих грибов или шампиньоны в консервах. Bonduelle отлично подходит.
5. 1 цукини среднего размера, нарезанная кубиками или дольками

## 2 Ингредиенты - Маринад

1. 1/4 кружки соевого соуса
2. 2 столовой ложки имбиря (тертый)
3. 1 столовая ложка чеснока (тертый)
4. 2 столовой ложки рисового уксуса
5. 2 столовой ложки белого вина (продается маленькая бутылочка Pinot Grigio 0.2, сухое белое)

## 3 Приготовление

1. Нарезьте стейк по бокам против волокон тонкими ломтиками в 1/4 дюйма (как нагетсы).
2. В миску среднего размера добавьте говядину, яйцо, соль и 1 чайную ложку кукурузного крахмала и дайте мариноваться от 30 минут до часа.
3. Чтобы приготовить пекинский соус для говядины, в небольшой миске смешайте 1/2 стакана воды, 1/4 стакана сахара, кетчуп, хойсин, соевый соус, устричный соус, сладкий соус чили, измельченный красный перец и яблочный уксус.
4. После маринования говядины добавьте в миску 2 столовые ложки кукурузного крахмала, добавьте маринованную говядину (выбросьте лишний маринад).
5. Нагрейте небольшую кастрюлю с маслом на среднем или высоком уровне (я использую небольшую кастрюлю, чтобы зажарить ее во фритюре, не используя много мас-

ла. Поэтому я жарю небольшими партиями, если вы не против использовать больше масла, возьмите кастрюлю побольше, и вы сможете жарить ее намного быстрее).

6. С двумя последними столовыми ложками кукурузного крахмала перемешайте говядину в последний раз и стряхните излишки кукурузного крахмала.
7. Обжаривайте ломтики порциями до золотистого цвета (2-3 минуты).
8. Нагрейте большую сковороду на сильном огне и используйте две столовые ложки масла, в котором только что обжаривали говядину.
9. Добавьте лук и болгарский перец и готовьте 2-3 минуты, пока он не начнет карамелизироваться по краям.
10. Добавьте чеснок и продолжайте готовить еще несколько секунд до появления аромата.
11. Вынуть овощи и выложить их вместе с говядиной на тарелку.
12. Добавьте соус из говядины по-пекински в большую сковороду и жарьте на высокой скорости, пока он не загустеет, примерно 3-5 минут.
13. Добавьте в соус говядину и овощи и перемешайте.
14. При желании подавайте сразу с рисом.