

Rețetă Chinezească de Tăiței de Orez cu Sos Chinezesc [Sishuan]



Rețetă Chinezească de Tăiței de Orez cu Sos Chinezesc [Sishuan]



Este imposibil să nu observi această rețetă chinezească. Este vorba despre o rețetă simplă și rapidă de tăiței de orez cu sos chinezesc.

Ingredientele, printre care și piperul Sichuan, se potrivesc de minune, de unde și numele sosului. Acest piper special este extrem de aromat și parfumat. Aroma sa dulce, dar ușor iute, îl face perfect pentru această rețetă chinezească de tăiței. Este o mâncare chinezească autentică, pe care trebuie neapărat să o încerci.

- 200 g tăiței de orez
- 2 L apă
- 3 fire de ceapă verde
- 4 căței de usturoi
- 1 linguriță piper Sichuan
- 2 linguri de susan alb
- 1 linguriță de boia
- 1 bucată de castravete tăiat subțire

- 1 bucată de morcov tăiat subțire
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 ardei iute fără semințe și nervuri
- 50 ml ulei floarea-soarelui, bine încins
- 20 ml sos de soia
- 15 ml oțet balsamic
- 1 linguriță rasă de sare
- 1 linguriță de zahăr

1. Înmoaie tăiței de orez în apă la temperatura de 50-60°C pentru 5-6 minute.



2. După hidratare, transferă-i în apă rece pentru a opri procesul de gătit.

3. Taie ceapa verde, usturoiul, castravetele și morcovul în stil julienne.



4. Taie ardeiul iute în felii subțiri.

5. Într-un bol mare, combină usturoiul, piperul Sichuan, ardeiul iute, semințele de susan, boiaua de ardei, ceapa verde, sosul de soia, oțetul balsamic, sarea și zahărul.

6. Încinge uleiul într-o crăticioară și toarnă-l fierbinte peste amestecul din bol pentru a elibera aromele.

7. Scurge tăiței și pune-i într-un bol mare.

8. Adaugă castravetele și morcovul peste tăiței.



9. Toarnă sosul pregătit peste tăiței de orez și amestecă bine.

10. Adaugă pătrunjelul tocat și amestecă din nou.

