

ВОСТОЧНАЯ ТАРЕЛКА

Ингредиенты

- Баклажаны – 4 штуки
- Сладкий перец – 3 штуки
- Чеснок – 4 зубчика
- Луковица – 1 штука
- Пучок зелёного лука
- Вода – 70 мл
- Перец чили – 1 штука
- Картофельный крахмал – 6 столовых ложек
- Кунжут – 1 столовая ложка
- Соевый соус – 6 столовых ложек
- Рисовый уксус – 3 столовые ложки
- Сахар – 2 столовые ложки
- Томатная паста – 1 чайная ложка

Приготовление

1. Баклажаны очистить, крупно нарезать. Обвалять кусочки в 5 столовых ложках крахмала
2. Так же крупно нарубить перец, лук и 3 зубчика чеснока
3. Подогреть в сотейнике большое количество растительного масла, обжарить в нём баклажаны 5 минут и откинуть на дуршлаг
4. Выложить на сковороду чеснок, через 20 секунд добавить остальные овощи. Подрумянить и откинуть на дуршлаг
5. Растворить в соевом соусе сахар, добавить рисовый уксус, нарубленный зубчик чеснока и немного растительного масла
6. Заправить овощи этим соусом и томатной пастой, загустить смесью из 1 ст. ложка крахмала с водой
7. При подаче посыпать нарезанной зеленью и кунжутом.

*Готовить овощи во фритюре нужно недолго, чтобы остались хрустящими.