

Лагман по-уйгурски

Ингредиенты

для лапши:

- Мука - 500 г
- Соль - 20 г
- Вода - 230 мл
- Растительное масло - 15 мл и немного, чтобы сбрызнуть готовую лапшу

для поджарки:

- Болгарский перец - 1 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Растительное масло - 30 мл
- Чеснок - 2 зубчика
- Томатная паста - 2 ст.л.
- Паприка - щепотка
- Соль - по вкусу

для подливы сай:

- Баранина - 500 г мягкой молодой без костей
- Растительное масло - 1 шт.
- Болгарский перец - 2 шт.
- Чеснок - 1 зубчик
- Савойская капуста - 70 г или китайской капусты
- Помидоры - 2 шт.
- Фасоль - горсть зеленой
- Растительное масло - 100 мл
- Соевый соус - 20 мл
- Бульон - 500 мл мясного
- Укроп - пучок
- Соль - по вкусу



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Сначала займитесь лапшой. Муку просейте на доску или в чашу комбайна. Разведите соль в воде и влейте в муку. Добавьте растительное масло. Хорошенько вымесите тесто, накройте пленкой и дайте ему выстояться 3 часа. Каждые 30-40 минут тесто обминайте.

2

От теста отделите половину или чуть больше (остальное можете заморозить, чтобы потом всегда иметь под рукой эту полезную заготовку). Тонко раскатайте тесто на присыпанной мукой доске и нарежьте лапшу 0,5 см толщиной. Варите лапшу 1-2 минуты в большом количестве кипящей подсоленной воды, затем откиньте на дуршлаг, переложите в миску, слегка сбрызните растительным маслом, чтобы она не слипалась.

3

Для поджарки помидоры очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите семена. Перец очистите от семян. Прокрутите перец и помидоры через мясорубку.

4

Разогрейте на сковороде растительное масло, выложите тонко нарезанный чеснок и слегка обжарьте. Добавьте томатную пасту и, помешивая, дайте ей прогреться и слегка потемнеть. Добавьте пюре из перца и помидоров, хорошо размешайте и тушите, пока масса не приобретет вид густого однородного соуса. Добавьте паприку, соль и перемешайте.

5

Для подливы сай нарежьте баранину тонкими ломтиками, а лук и перец – мелкими кубиками. Чеснок и китайскую капусту нашинкуйте. Помидоры нарежьте кубиками в 1 см. Зеленую фасоль – кусочками в 1-2 см.

6

Разогрейте в сковороде (в идеале в воке) растительное масло, выложите в нее мясо, посолите, добавьте соевый соус, томатную пасту, имбирь. Обжаривайте, помешивая, 5 минут, чтобы мясо покрылось румяной корочкой.

7

Влейте бульон и добавьте нарезанные овощи. Варите, пока мясо не будет готово. В самом конце добавьте поджарку, перемешайте и через минуту снимите суп с огня.

8

Разложите лапшу по тарелкам, залейте супом и посыпьте мелко нарезанным укропом.

Приятного вам аппетита :)