

# Vinete chinezești în sos picant 辣子鸡

written by Andreea



Reteta de fatza este simpla si gustoasa, si la o prima vedere nu are nimic special in ea. Dar eu va spun ca are si va spun ca o sa va placa vinetele gatite in acest fel. Stim cu totii ca vinetele gatite sunt destul de uleioase si ca la prajit inghit destul de mult ulei. Vom vedea aici cum sa facem sa fie mai putin uleioase.



Ne trebuiesc urmatoarele:

1 vanata mai mare

2 catei de usturoi

100 ml ulei

1 lingurita ulei de susan

2 lingurite sos soia

1 lingurita otet de vin

1 lingurita alcool de gatit (vin de orez)

3 lingurite ulei de ardei iute

(daca nu aveti, puneti 3 ardei iuti uscati)

1/2 lingurita sare

2 lingurite zahar

1 lingurita amidon

intr-un castronel amestecam sosul de soia, otetul de vin, alcoolul de gatit, uleiul de ardei iute sarea si zaharul



curatam vanata de coaja si o taiem in bucati, in wok incingem uleiul si punem bucatile la calit



bineinteles ca vinetele vor inghiti imediat uleiul, NU mai

adaugam mai mult ulei. Le calim bine pe toate partile, chiar  
daca avem tendinta sa credem ca se vor arde. Dupa ce se  
calesc, punem o jumatate de cescuta de apa. Uleiul din vinete  
se va lasa imediat in apa. Scurgem bine vinetele si le punem  
pe servetele de bucatarie sa absoarba restul de ulei.



Tocam usturoiul marunt si il punem la calit impreuna cu  
lingurita de ulei de susan



dupa cateva secunde adaugam si vinetele scurse




mai calim cateva secunde si apoi adaugam amestecul de sosuri  
preparat inainte



dizolvam amidonul in 3 linguri de apa si adaugam peste vinete



mai lasam cateva secunde pana se formeaza un sos consistent si  
este gata.

 sunt foarte bune si gustoase



se servesc alaturi de un bol de orez.