
SMAŻONA KACZKA W SOSIE SOJOWYM I MUSZTARDZIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1301 razy.

Kuchnia chińska

Około 1 szklanki mięsa z kaczki pokrojonego w 5 x 2 1/2 cm plasterki

3 małe pory

3 plasterki świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

2 rozgniecione ząbki czosnku

1/4 szklanki oleju

1 1/2 łyżeczki soli

1 łyżka smalcu

2 łyżeczki sosu sojowego

2 łyżeczki cukru

2 łyżki rosółu lub wody

2 łyżki musztardy

Odciąć zielone liście porów, dokładnie wyplukać pory pod bieżącą wodą, osączyć, pokrajać w 2 1/2 cm kawałki. Imbir pokrajać w paseczki. 3 łyżki oleju rozgrzać na patelni, dodać świeży imbir (imbir w proszku dodać z mięsem) i sól, mieszając smażyć 10 sek na dużym ogniu. Włożyć mięso (i imbir w proszku), mieszając smażyć je minutę. Wyjąć łyżką cedzakową, odstawić. Wlać na patelnię pozostały olej, rozgrzać, dodać pory i czosnek, mieszając smażyć 1 1/2 min, wybrać łyżką cedzakową. Włożyć smalec, stopić, wlać sos sojowy i rosół, dodać cukier, mieszając doprowadzić do zagotowania, włożyć mięso, zamieszać, dodać pory, wymieszać przez podrzucanie. Przełożyć na gorący talerz, posmarować musztardą. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2 osób - jako danie główne, z ryżem i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD