

---

# KACZKA W SOSIE SOJOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 932 razy.

Kuchnia chińska

kaczka o wadze 2 kg

8-12 ziarenek chińskiego pieprzu lub rozgniecionego pieprzu czarnego

12 ziarenek kopru włoskiego

1 łyżeczka cynamonu

2 cebule dymki

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

2 łyżki cukru

1 szklanka sosu sojowego

3 łyżki czystej wódki

1 łyżka oleju sezamowego lub arachidowego

Usunąć tłuszcz przy otworze jamy brzusznej. Kaczkę dokładnie wypłukać wodą, włożyć do garnka, zalać zimną wodą, doprowadzić do wrzenia, gotować 3 min, zebrać szumowiny, gotować dalsze 10 min. Wyjąć kaczkę, starannie wypłukać pod bieżącą wodą. Wywar zagotować, włożyć kaczkę, dodać pozostałe składniki oprócz oleju, gotować na małym ogniu 1 godz. i 45 min. Kaczkę wyjąć, ostudzić, posmarować olejem. Podawać na zimno w całości.

Porcje: dla 6-8 osób - na przekąskę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD