
ZUPA Z KACZKI (BANKIETOWA)

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1404 razy.

Kuchnia chińska

szkielet z kaczki upieczonej po pekińsku

3 szklanki wody

1 plasterek imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 cebula dymka lub mała cebula

1/2 łyżeczki soli

45 dag pekińskiej lub włoskiej kapusty pokrajanej w 3 cm kawałki

1/2 łyżeczki cukru

1/2 łyżeczki sosu sojowego (dowolnie)

Grzbiet, skrzydełka, kostki udek i nóg połamać . Żeberka i kręgosłup kaczki mocno stłuc. Zalać wodą, dodać imbir i cebulę, doprowadzić na dużym ogniu do zagotowania. Gotować na dużym ogniu przez 45 min, dolewając wody, aby utrzymać pierwotny poziom płynu, przecedzić . Dodać sól, kapustę, cukier i sos sojowy, gotować około 40 min na małym ogniu do miękkości warzyw. Porcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD