
Kaczka sar keong

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3334 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1,5 kg kaczki,

3 łyżki pasty sojowej,

10 szalotek,

5 ząbków czosnku,

kawałek imbiru (1 cm),

1 łyżeczka ciemnego sosu sojowego,

1 łyżka jasnego sosu sojowego,

1 łyżeczka pieprzu,

olej do smażenia.

1. Kaczke oplukac i pokroic na duze kawalki.
2. Szalotki pokroic na plasterki, imbir i czosnek obrac, a nastepnie drobno pokroic. Przelozyc do moździerza i utrzec na gladka paste.
3. Olej rozgrzac w garnku i smazyc na nim przez 2 min., ciagle mieszajac, paste z szalotek, imbiru i czosnku wymieszana z pasta sojowa i pieprzem.
4. Dodac kawalki kaczki, sosy sojowe i lekko podsmażyc, mieszajac przez 2-3min.
5. Do garnka wlac taka ilosc wody, aby zakryla kaczke. Doprowadzic do wrzenia, czesto mieszajac. Gotowac, az kaczka bedzie miękka (ok. 30-40 min.), dolewajac wody jesli potrzeba. Przed podaniem odparowac sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)