

---

# Kaczka sar keong

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3275 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 opłukać i pokroić na duże kawałki.
2. Szalotki pokroić na plasterki, imbir i czosnek obrać, a następnie drobno pokroić. Przełożyć do moździerza i utrzeć na gładką pastę.
3. Olej rozgrzać w garnku i smażyć na nim przez 2 min., ciągle mieszając, pastę z szalotek, imbiru i czosnku wymieszana z pastą sojową i pieprzem.
4. Dodać kawałki kaczki, sosy sojowe i lekko podsmażyć, mieszając przez 2-3 min.
5. Do garnka wlać taką ilość wody, aby zakryła kaczke. Doprowadzić do wrzenia, często mieszając. Gotować, aż kaczka będzie miękka (ok. 30-40 min.), dolewając wody jeśli potrzeba. Przed podaniem odparować sos.

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

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