
Kaczka z czarna pasta fasolowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3013 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

250 g miesa z kaczki,

1 lyzka soli,

1 lyzka cukru,

1 lyzka oleju sezamowego,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzka maki kukurydzianej,

3 lyzki oleju,

kawalek imbiru (1,5 cm),

2 lyzki pasty z czarnej fasoli,

400 ml wody,

1 lyzka wina ryzowego lub bialego wytrawnego.

1. Mieso z kaczki pokroic na drobne kawalki. Przelozyc do garnka, zalac woda i

gotowac 20 min. Odcedzic.

2. Przygotowac marynate: sol, cukier, olej sezamowy, sos sojowy oraz make kukurydziana dobrze wymieszac. Przelozyc do duzej miski.

3. Mieso przelozyc do miski, wymieszac z marynata i odstawic na 1 godz.

4. Imbir obrac i zestrugac na cienkie wiorki.

5. Olej rozgrzac w garnku, podsmazyc na nim imbir na zloty kolor, dodac paste

fasolowa i smazyc jeszcze 2 min., ciagle mieszajac. Dodac mieso, wymieszac i

smazyc przez nastepne 3-4 min.

6. Wode wlac do garnka, zmniejszyc ogien i gotowac przez 20 min., az sos zgestnieje. Wlac wino, wymieszac i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 60.

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