
Zupa z kapusty chinskiej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2551 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

1,25 kg kaczki,

500 g chinskiej solonej kapusty,

2 łyżki soku cytrynowego,

5 świeżych czerwonych papryczek chilli,

kawalek galki muszkatołowej,

30 ziarenek białego pieprzu,

900 ml wody.

1. Kaczke pokroic na kawalki, wyplukac i osuszyc.

2. Kapuste moczyc w duzej ilosci wody przez godzine, zmieniajac wode 2-3 razy.

Odcedzic, wyplukac i ponownie odcedzic, nastepnie posiekac.

3. Papryczki chilli lekko naciac (nie przecinajac ich na pol) i usunac z nich

nasiona.

4. Wode wlac do garnka, doprowadzic do wrzenia. Nastepnie dodac kapuste,

zmniejszyc ogien i gotowac przez 30 min.

5. Kaczke wlozyc do garnka z kapusta, dodac pieprz, sok cytrynowy, galke muszkatołowa i chilli. Dolac wody, jesli trzeba, tak aby calkowicie zakryla kaczke. Przykryc garnek i gotowac jeszcze przez 30 min. Zupe z kawalkami kaczki podawac w duzych, glebokich talerzach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 28.

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