
Zupa z kapusty chinskiej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2527 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. Kaczkę pokroić na kawałki, wyplukać i osuszyć.
2. Kapustę moczyć w dużej ilości wody przez godzinę, zmieniając wodę 2-3 razy.

Odcedzić, wyplukać i ponownie odcedzić, następnie posiekać.

3. Papryczki chilli lekko naciąć (nie przecinając ich na pół) i usunąć z nich nasiona.

4. Wodę wlać do garnka, doprowadzić do wrzenia. Następnie dodać kapustę, zmniejszyć ogień i gotować przez 30 min.

5. Kaczkę włożyć do garnka z kapustą, dodać pieprz, sok cytrynowy, galke muszkatołową i chilli. Dolać wody, jeśli trzeba, tak aby całkowicie zakryła kaczkę. Przykryć garnek i gotować jeszcze przez 30 min. Zupę z kawałkami kaczki podawać w dużych, głębokich talerzach.

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

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