

Kaczka po chińsku



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- pierś - 500 g
- sos - 40 ml
- marynata
- imbiru - 1 sztuka
- papryka - 1 puszka
- kolendra - 0.5 pęczka
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 100 g
- olej - 500 ml
- mąka - 50 g
- fix - 1 opakowanie

Opis przygotowania:

Pierś z kaczki pokrój razem z skórą w paski. Zamarynuj w marynacie Knorr i odstaw na co najmniej 20min. Papryki i cebulę pokrój w paski. Rozgrzej w rondlu olej. Mięso obtaczaj w mieszance mąk i smaż na głębokim oleju aż będzie rumiana. Odłóż na papierowym ręczniku aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Na osobnej patelni na niewielkiej ilości tłuszczu obsmaż warzywa, dodaj kaczkę. Następnie wlej Fix Knorr wymieszany z 300ml wody. Całość zagotuj aż sos zgęstnieje. Potrawę dopraw sosem sojowym i świeżo startym imbirem. Podawaj posypaną posiekaną kolendrą samodzielnie lub np. z ryżem

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!