

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 22:33 -

1 białko lekko ubite, 3 łyżki wytrawnego sherry, 5 łyżek oleju roślinnego, 4 płaskie łyżeczki mąki kukurydzianej, 1/4 płaskiej łyżeczki soli, 45 dag piersi kaczych, bez kości i skóry, 1/2 szklanki wywaru z kurczaka, 3 łyżki sosu sojowego, 6 dymek, 1 płaska łyżka utartego korzenia imbiru, 2 ząbki, 10 sztuk małych pieczarek, 3 marchwie średniej wielkości, 2 łyżki oleju sezamowego, 1/8 płaskiej łyżeczki chili w proszku, 1 nieduży brokuł, 22 dag drobnych klusek chińskich z ciasta jajecznego,

1 dymka i świeże liście kolendry do przybrania

Piersi kaczę pociąć w cienkie paski. W misce ubić białko z 1 łyżką sherry, 1 łyżką oleju roślinnego, 1 łyżeczką mąki kukurydzianej i połową soli. Zanurzyć w tej mieszance kawałki mięsa kaczego. Miskę przykryć i odstawić na 20 minut, mieszając zawartość od czasu do czasu.

W tym czasie roztrzepać w miseczce bulion, sos sojowy, pozostałą sherry i mąkę kukurydzianą. Odstawić.

Podgrzać 3 łyżki oleju roślinnego w woku lub na dużej patelni i obsmażyć w nim na dużym ogniu, przez 3 minuty, kawałki kaczki. Ciągłe mieszać, aby mięso przyrumieniło się ze wszystkich stron. Przełożyć na talerz i na chwilę odstawić.

Dymkę, pieczarki obrać i drobno pokroić, marchewki poszatковать w słupki jak zapałki, brokuł podzielić na różyczki, czosnek rozetrzeć z odrobiną soli.

Pozostałą część oleju rozgrzewać przez minutę, a potem smażyć w nim dymki, imbir i czosnek przez 30 sekund, ciągle mieszając. Dodać pieczarki, marchew, brokuły, chili i resztę części soli. Całość smażyć i mieszać przez 1 minutę. Wlać wywar z ingrediencjami i zagotować, zmniejszyć temperaturę, przykryć potrawę i dusić przez 2 minuty.

W tym czasie ugotować kluski (makaron chiński*). Do warzyw włożyć usmażone kawałki kaczki, podgrzewać przez dwie minuty, dodać jedną łyżkę oleju sezamowego i wymieszać.

Odcedzić kluski, ułożyć na dużym, ogrzanym półmisku, połać pozostałym olejem sezamowym, przykryć kawałkami kaczki i warzywnym sosem. Potrawę udekorować dymką oraz liśćmi kolendry i podawać bardzo gorącą, z bułką paryską lub bagietką.

(*) Makaron chiński robiony jest z mąki pszennej, ryżowej, mąki andrutowej lub mączki grochowej. W północnych Chinach najbardziej popularny jest makaron z pszenicy wyrabiany z dodatkiem jaj lub tylko wody. Może mieć on różną grubość. Dostępny jest zazwyczaj suszony. Zawiera sól, a więc nie należy jej dodawać do wody przed gotowaniem. Makaron chiński gotuje się w dużym rondlu, we wrzątku, w proporcjach 3/4 litra wody na 10 dag makaronu. Zaraz po wrzuceniu makaronu należy rondel przykryć, zdjąć z ognia i odstawić na 4-6 minut, w zależności od grubości makaronu, a następnie lekko odcedzić. Podaje się go zazwyczaj ze smażonymi potrawami chińskimi i zupami.

Przepis z sieci