

Zupa na kaczkce po pekińsku



SILVER TEASPOON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości z kaczkki po pekińsku	1 sztuka
woda	2 litry
imbir	4 cm
sos sojowy	4 łyżki
cukier	1/2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
jarmuż	3 garści
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 (zmodyfikowany przepis z mniammniam.com)
- Kości włóż do dużego garnka, zalej zimną wodą, zagotuj i gotuj przez 30 minut.
- KROK 2 Imbir pokrój w cienkie plasterki i dodaj do zupy razem z sosem sojowym, solą oraz cukrem. Gotuj kolejne 30 minut.
- KROK 3 Przelej zupę przez gazę, kości wyrzuć. Wstaw płyn ponownie na ogień i wrzuć pokrojony w paski jarmuż lub kapustę pekińską na 2 minuty. Dymkę pokrój wzdłuż w słupki. Zupę zestaw z ognia. Podaj z makaronem Mie, posypaną dymką.