

Rosół z kaczki z makaronem ryżowym



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kaczki	200 g (ze skórą)
marchewki	2 szt
pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	1 mały
por (biała część)	1 szt
szalotka	1 szt
imbir	1 kawałek
ząbek czosnku	2 szt
masło klarowane	1 łyżka (ghee)
sos sojowy	1 łyżka
grzybki mun	3-4 szt
koper włoski - nasiona	1 łyżeczka
Kolendra cała Prymat	1/2 łyżeczki
Cynamon cały Prymat	1 mały kawałek
kapusta pekińska	100 g
makaron ryżowy wstążki	1 opakowanie
szczypiorek	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kaczki smażymy od strony skóry (na suchej patelni). Przekładamy do garnka (razem z tłuszczem), zalewamy wodą (1,5 l), solimy i gotujemy 20 min. Mięso wyławiamy, usuwamy skórę, kroimy w kostkę.

Warzywa kroimy w słupki.

Pora w piórka.

Szalotkę i imbir siekamy.

Warzywa podsmażamy na maśle, dodajemy sos sojowy, przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażymy jeszcze chwilę. Przekładamy do wywaru, zagotowujemy i zmniejszamy płomień. Wrzucamy pokruszone grzyby mun.

Koper włoski, kolendrę i cynamon rozcieramy w moździerzu, dodajemy do zupy razem z pokrojonym mięsem i posiekaną kapustą.

Gotujemy do miękkości warzyw. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Do misek wkładamy makaron (suchy), zalewamy gorącym rosołem, czekamy aż makaron zmięknie. Posypujemy posiekanym szczypiorkiem.