

Pekingi kacs recept



Hozzávalók:

- kacsakemell

Fűszerek:

- tengeri szósz
- cukor
- szójaszósz
- ecet
- kínai só
- keményítő

A pekingi kacsa elkészítési módja: A feldarabolt kacsamellhez adjunk sót, borsot, kínai sót és egy kis vizet. Keverjük össze, adjuk hozzá a keményítőt és ismét alaposan forgassuk össze. Hagyjuk pihenni a húst kb. 30 percig.

Készítsük el a panír tésztát. Egy edénybe rakjunk keményítőt, lisztet, tojást, szódadikarbónát. Olajjal és vízzel keverjük palacsintatészta szerűvé. A panírba belefogatjuk a kacsamellet és az olajban kis tűzön addig sütjük, amíg majdnem aranyszínű lesz. Ezután leszűrjük az olajat a kacsamellről és félretesszük. Egy edényben összekeverünk cukrot, szójaszószt, ecetet, tengeri szószot, kínai sót. Az így kapott szószot serpenyőbe öntjük és felforraljuk. Hozzáadjuk a kacsamellet és összeforgatjuk. Meglocsoljuk vízzel hígított keményítővel és tálaljuk. Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.

