



przepisy.pl

## Makaron po chińsku z kaczką i krewetkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chiński makaron - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- pierś z kaczki - 200 gramów
- sos ostrygowy - 150 mililitrów
- ostra papryka chilli - 1 sztuka
- krewetki - 10 sztuk
- brokuł - 200 gramów
- dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- orzechy ziemne - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- sos sojowy - 100 mililitrów
- imbir - 10 gramów
- olej sezamowy - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Zetrzyj imbir na tarce. Pierś z kaczki pokrój w paseczki a następnie wymieszaj ze składnikami marynaty. Odstaw na co najmniej godzinę w chłodne miejsce.
2. Makaron ugotuj według wskazówek producenta lub jeśli używasz makaronu, niewymagającego gotowania namocz go w gorącej wodzie.
3. W woku lub dużej patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Dodaj wtedy krewetki, obsmaż je szybko po czym przełóż na bok, to samo zrób z kaczką, obsmaż i przełóż na bok. Na ten sam rozgrzany tłuszcz dodaj posiekany czosnek, chilli i smaź chwilę. Wrzuć pokruszone orzechy, gdy zaczną się rumienić przesun je na krawędź woka.
5. Dodaj pokrojoną w pół plastry cebulę, smaź chwilę. Gdy się zeszkli wbij dwa jajka, gdy się całkowicie zetną na patelnię wlej marynatę z mięsa i sos ostrygowy.
6. Dodaj brokuły, pomidorki przekrojone na pół oraz kaczkę i krewetki. Na koniec wrzuć makaron i dokładnie wymieszaj. Gotowy makaron podawaj posypyany szczypiorem pokrojonym w 3 cm długości słupki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)