




przepisy.pl

Makaron z pieczoną kaczką



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kaczką cała - 2 kilogramy
- sos teriyaki - 100 mililitrów
- sos sojowy - 100 mililitrów
- miód - 100 mililitrów
- ostra papryczka chilli lub jalapeno - 1 sztuka
- świeży imbir - 3 łyżki
- olej sezamowy - 20 mililitrów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- limonka - 2 sztuki
- pieczarki - 0.5 kilogramów
- por - 1 sztuka
- marchew - 3 sztuki
- Cebula dymka pół pęczka - 2 sztuki
- pędy bambusa - 100 gramów
- makaron chow mein - 500 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę porcjujemy. Z piersi kaczki odcinamy skórę, skrzydełka, samo mięso kroimy w cienkie paski. Piersi pokrojone w paseczki przekładamy do miski. Udka, podudzia oraz skrzydełka marynujemy równocześnie.
2. Do naczynia z piersiami oraz do naczynia żaroodpornego z udkami, podudziami i skrzydełkami dodajemy po 2 łyżki sosu teriyaki oraz po 2 łyżki sosu sojowego indonezyjskiego. Do każdego z naczyń dodajemy po 1 łyżeczkę miodu. Następnie dodajemy posiekaną, ostrą papryczkę - do naczynia żaroodpornego dodajemy 1 łyżeczkę, a do piersi kaczki dodajemy 2 łyżeczki.
3. Do obu naczyń wrzucamy po 1 łyżce posiekanego imbiru, po 1 łyżeczkę oleju sezamowego oraz po 1 łyżeczkę czosnku pokrojonego w plasterki. Piersi kaczki polewamy odrobiną soku z limonki. Całość dokładnie mieszamy tak, aby wszystkie części kaczki były obtoczone w marynacie. Następnie piersi kaczki odstawiamy na bok na 15-20 minut, żeby mięso przeszło aromatem marynaty, natomiast uda i podudzia pieczemy w naczyniu żaroodpornym pod przykryciem w temperaturze 150°C (termoobieg) przez 1-1,5 godziny. Po upieczeniu i przestygnięciu oddzielamy mięso ud i podudzi od kości.
4. Wok nagrzewamy, wlewamy do niego niewielką ilość oleju, na rozgrzany olej wrzucamy pieczarki, smażymy. Podsmażone pieczarki wyjmujemy z woka, odstawiamy na bok. Ponownie wlewamy olej do woka i wrzucamy plasterki piersi kaczki oraz paseczki marchwi i pora. Smażymy.
5. Do woka dodajemy kawałki mięsa z ud, podudzi i skrzydełek kaczki. Następnie dodajemy cebulę dymkę pokrojoną w grubsze paski (niewielką ilość pozostawiamy do dekoracji), wcześniej podsmażone pieczarki, niewielką ilość posiekanej, ostrej papryczki, 1 łyżeczkę posiekanego imbiru, 2 łyżeczki sosu sojowego indonezyjskiego oraz 2-3 łyżeczki sosu teriyaki i pędy bambusa.
6. Następnie do woka dodajemy ugotowany i przelany zimną wodą makaron. Całość smażymy, co jakiś czas mieszając. Makaron z mięsem i warzywami posypujemy świeżą kolendrą i polewamy sokiem z 1 limonki. Na samym końcu makaron z dodatkami polewamy odrobiną oleju sezamowego.
7. Makaron z kaczką i warzywami układamy na talerz, dookoła układamy kawałki pokrojonej dymki, dekorujemy ćwiartkami świeżej limonki.

