

# Kaczka po pekińsku

## Kaczka po pekińsku – orientalna uczta dla zmysłów

Kaczka po pekińsku to prawdziwy klejnot kuchni chińskiej, który zachwyca chrupiącą skórą i soczystym, aromatycznym mięsem. Sekret tego wyjątkowego dania tkwi w starannym przygotowaniu – od odpowiedniego marynowania po precyzyjne pieczenie. Najpierw kaczkę należy sparzyć wrzątkiem, osuszyć i nakłuć widelcem, co pozwoli marynacie głębiej przeniknąć. Słodko-pikantna marynata z octem winnym, sosem sojowym, miodem, cherry i ostrą papryką nadaje mięsu niepowtarzalny charakter. Po 12 godzinach marynowania, kaczka trafia do piekarnika, gdzie przez 2 godziny nabiera złocistego koloru i chrupiącej konsystencji.

### Dla kogo?

Kaczka po pekińsku to propozycja dla wszystkich miłośników wyrazistych smaków i orientalnych aromatów. Szczególnie przypadnie do gustu osobom ceniącym sobie kuchnię azjatycką z jej bogatym profilem smakowym. To danie, które zadowoli zarówno kulinarnych tradycjonalistów, jak i poszukiwaczy nowych doznań smakowych.

### Na jaką okazję?

To wyjątkowe danie sprawdzi się podczas uroczystych kolacji, rodzinnych spotkań czy świątecznych celebracji. Mimo swojej wykwintności, kaczka po pekińsku może też urozmaicić codzienny jadłospis, wprowadzając do niego nutę egzotyki i elegancji. To doskonały wybór, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym.

## Czy wiesz, że?

Tradycyjna kaczka po pekińsku przygotowywana jest z mięsa kaczek karmionych wyłącznie zbożem i pastą sojową, co nadaje jej charakterystyczny smak. W Chinach to danie ma wielowiekową tradycję i jest uznawane za jedno z najbardziej prestiżowych potraw narodowych.

## Dla urozmaicenia

Serwuj kaczkę na ciepło, układając warstwowo delikatne placuszki i kruche mięso. Dodaj świeży szczypiorek, słupki ogórka i cebuli dymki, a całość polej aromatycznym sosem hoisin. Możesz też podać ją z ryżem, kaszą gryczaną lub podpiekanymi ziemniakami, które doskonale komponują się z intensywnym smakiem kaczki.