

---

# KACZKA NA CZERWONO

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1560 razy.

2-2 1/2 kg kaczki  
3 cebule dymki pokrajane w kawałki  
4 plasterki świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku  
1 mała posiekana cebula  
Sos:  
1/2 łyżeczki soli  
6 łyżek sosu sojowego  
2 łyżki miodu  
1/4 szklanki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

Osuszyć kaczkę, włożyć piersią do dołu do dużego, płaskiego garnka lub brytfanny, zalać wodą, doprowadzić do wrzenia, gotować 10 min, odlać około 1/4 płynu. Dodać cebulę dymkę, imbir, sól, sos sojowy i miód przykryć i gotować na małym ogniu 1 godz. obracając ptaka dwa razy. Wlać wódkę, gotować dalsze 45 min. Ugotowaną kaczkę przełożyć na deskę, podzielić na porcje, ułożyć na gorącym półmisku, trzymać w ciepłe. Sos z brytfanny przecedzić do rondla, postawić na dużym gazie, gotować do wyparowania 3/4 płynu. Kaczkę zalać sosem. Porcje: dla 6 osób - jako danie główne, z ryżem i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD