
Kaczka aromatyczna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1429 razy.

Kuchnia chińska

1 szklanka cukru

3 łyżki wody

3 łyżeczki cynamonu

2 goź dziki

1 szklanka gorącej wody

1/2 łyżeczki octu (6 proc.)

1 łyżeczka soli

1 duża kaczka (2 i 1/2 kg)

2 łyżeczki sosu sojowego lub 1 łyżeczka

przyprawy maggi z 1 łyżeczką wody

2 łyżeczki imbiru (dowolnie)

1 roztarty ząbek czosnku (dowolnie)

1. Solą wymieszaną z 1 i 1/2 łyżeczki cynamonu, natrzeć całą kaczkę także wewnątrz i odstawić na godzinę.
 2. Do rondla wsypać cukier, wlać 3 łyżki wody, postawić na małym ogniu, smażyć, aż cukier się rozpuści i nabierze jasnobrunatnego koloru, stale mieszając. Bardzo ostrożnie wleć gorącą wodę, dodać pozostały cynamon i goź dziki, gotować aż powstanie syrop o konsystencji śmietanki.
 3. Wymieszać syrop z sosem sojowym, imbirem i czosnkiem. Pędzelkiem posmarować kaczkę syropem, czynność powtórzyć 2 razy, odstawić w chłodne miejsce na noc.
 4. Kaczkę wstawić do mocno nagrzanego piekarnika (220oC), polać pozostałym syropem i 1/2 szklanki wody, piec na złoty kolor; często podlewać kaczkę sosem z brytfanny. Zmniejszyć płomień (190 C) piec około 2 i 1/2 godz., aż mięso będzie miękkie. W razie potrzeby dolać 1/2 szklanki wody.
 5. Upieczoną kaczkę pokrajać w małe kawałeczki.
 6. Podawać z bułeczkami na parze MAN-TOII i sosem (1 /2 szklanki wody; 1-2 łyżeczki octu; 3 roztarte ząbki czosnku). W sosie zanurza się mięso przed jedzeniem.
- Proporcje dla 2-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD