

DUSZONA KACZKA NADZIEWANA CEBULĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1408 razy.

Kuchnia chińska

młoda kaczka (około 2 1/2 kg)

4 łyżki oleju sojowego

1/2 kg małych cebulek

1 rozgnieciony ząbek czosnku

1 szklanka i 2 łyżki wody

1/2 - 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka oleju sezamowego

Marynata:

1 łyżka czystej wódki

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka soli

sok z plasterków świeżego korzenia imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

Sos:

1 1/2 szklanki wywaru I lub II

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka cukru

Zielone warzywo:

4 szklanki świeżego szpinaku lub sałaty

2 łyżki oleju

1 rozgnieciony ząbek czosnku

1/2 łyżeczki soli

2 łyżeczki cukru

Oczyszczoną kaczkę wypłukać , usunąć tłuszcz z otworu brzuszego i z szyi. Odciać skrzydełka. Rozpłaszcząć tuskę przez mocne naciśnięcie piersi ptaka dłońmi. Osuszyć czystą ściereczką. Składniki marynaty wymieszać , natrzeć kaczkę z wierzchu i od wewnątrz, pozostawić w temperaturze pokojowej na 3 godz. Osączyć , odstawić marynatę. Obracć cebulki (mniejsze przepołowić , większe pokrajać na 4 części). Patelnię podgrzać na dużym ogniu, wlać 2 łyżki oleju, mocno rozgrzać , wsypać cebulę, smażyć na złoty kolor, wybrać łyżką cedzakową. Zmniejszyć płomień pod patelnię na średni, włożyć kaczkę, smażyć do zrumienienia ze wszystkich stron, około 20 min. Kaczkę zdjąć z patelni, włożyć cebulę do otworu brzuszego. Duży płaski garnek lub małą brytfannę postawić na dużym gazie, wlać łyżkę oleju, rozgrzać , dodać czosnku i smażyć aż nabierze ciemnozielonego koloru. Wlać 1 1/2 szklanki wywaru, łyżkę sosu sojowego, wsypać łyżkę cukru, dodać szklankę wody, wymieszać , włożyć kaczkę, doprowadzić do zagotowania, przykryć , zmniejszyć płomień, dusić do miękkości około 2 godz., utrzymując mały ogień i obracając ptaka 3-4 razy. W razie potrzeby wlać trochę wody. Kaczkę wyjąć z garnka, wybrać z niej cebulę, ułożyć tuskę piersią do góry na owalnym półmisku, trzymać w ciepłe. Usunąć tłuszcz z sosu, dodać cebulę, zagotować na średnim ogniu. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić 2 łyżkami wody. Mieszając sos spod kaczki wlać rozprowadzoną mąkę ziemniaczaną, doprowadzić do zagotowania ciągle mieszając. Dodać łyżeczkę oleju sezamowego i pozostałą łyżkę sojowego, zamieszać , trzymać w ciepłe. Czystą patelnię podgrzać na dużym ogniu, wlać 2 łyżki oleju, rozgrzać , dodać czosnku, mieszając smażyć 10 sek, posypać solą, włożyć szpinak, posypać cukrem, mieszając i obracając smażyć warzywo aż nabierze intensywnego koloru i będzie miękkie. Wybrać łyżką cedzakową, osączyć z oleju, ułożyć wokół kaczki, cebulę położyć na szpinak. Sosem polać kaczkę i szpinak. Podawać potrawę na gorąco. Proporcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD