
PIJANA KACZKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1462 razy.

Kuchnia chińska

młoda kaczka (około 2 1/2 kg)

1/2 szklanki wytrawnego białego wina

1 1/2 szklanki jasnego piwa

1/2 szklanki sosu sojowego

1/4 szklanki oleju sezamowego lub sojowego

2 łyżki cukru

4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

2 cebule dymki

3 rozgniecione ząbki czosnku

1 anyż gwiazdkowaty

1/2 łyżeczki anyżu lub kopru włoskiego

1 łyżka pieprzu syczańskiego lub grubo utłuczony pieprz

Kaczkę rozmrozić , usunąć tłuszcz z otworu brzuszego i wokół szyi, wypłukać , osuszyć ściereczką. Wlać wino, piwo, sos sojowy, olej sezamowy lub sojowy do dużego, płaskiego garnka lub do małej brytfanny, dodać cukier, imbir, cebulę dymkę i czosnek. Zagotować na średnim ogniu. Anyż i pieprz zawiązać w gazę, włożyć do brytfanny. Kaczkę włożyć do brytfanny piersią do góry, przykryć , utrzymując średni płomień dusić przez 30 min, obrócić kaczkę grzbietem do góry, dusić pod przykryciem 30 min. Kaczkę ułożyć bokiem, dusić 15 min, obrócić na drugi bok i dusić dalsze 15 min. Przełożyć na talerz, pozostawić do wystudzenia. Przed podaniem porąbać na kawałki, usunąć kostki i pokrajać w drobne kawałki "na ząbek". Ułożyć na głębokim półmisku. Podgrzać sos, zebrać tłuszcz, odmierzyć 1/2 szklanki i polać kaczkę. Podawać na przekąskę lub na obiad. Proporcje: dla 4 osób - z ryżem i warzywami lub na 8 -10 porcji na przyjęciu

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD