
KACZKA PO PEKIŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1461 razy.

Kuchnia chińska

świeża młoda kaczka (około 2 1/2 kg)

placki mandaryńskie

cebula dymka

świeży ogórek

sos śliwkowy lub hoisin

Płyn do smarowania:

łyżeczki soli

5 łyżeczek czystej wódki

2 łyżki cukru

1 łyżka wody

Sprawioną kaczkę starannie wymyć . Wodę zagotować w dużym garnku; trzymając kaczkę za szyję, zanurzyć tuskę we wrzątku, wyjąć , natychmiast osuszyć w czystej ściereczce, powiesić ptaka za szyję w przewiewnym, chłodnym miejscu, zostawić na noc. Włożyć do dużej miski. Cukier, wódkę, wodę i sól wymieszać , posmarować ptaka osłodzoną wodą, powiesić do wyschnięcia (smarować słodką wodą jeszcze 2 razy). Piekarnik rozgrzać do temperatury 190 °C ułożyć kaczkę na ruszcie piekarnika leżącym na tacce, piec 20 minut, zmniejszyć płomień do temperatur 170 °C i piec 1 godz.; zwiększyć temperaturę do 200 °C, piec 20 min. Kaczka powinna być upieczona, a skórka - chrupiąca. Podczas pieczenia kaczki smażyć placki. Cebulę dymkę pokrajać w kawałki 5 cm, ogórek obrać , pokrajać w cienkie paski tej samej długości. Kaczkę wyjąć z piekarnika, po 3 min ściagnąć skórę i pokrajać ją na kawałki o wymiarach 3 x 4 cm, układać na gorącym półmisku; podobnie postąpić z mięsem, układając obok kawałków skórki lub na oddzielnym talerzu. Na stole ustawić miseczki z sosem, talerzyki z jarzynką oraz plackami. Każdy z gości smaruje placek sosem śliwkowym lub hoisin, kładzie mięso i kawałek skórki na placku, obkłada cebulą i ogórkiem, zawija 3 boki placka który teraz przypomina śpiwór. Placki z kaczka po pekińsku jada się palcami; po tej potrawie podaje się zupeł ugotowaną na kaczych kostkach.
Proporcje: dla 8 osób, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD