# KACZKA DUSZONA W POMARAŃCZACH

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1803 razy.

Kuchnia chińska
młoda kaczka (około 2 1/2 kg)
2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki pieprzu
3 łyżki oleju sojowego
4 obrane małe cebule, przepołowione
2 łyżki czystej wódki, winiaku lub brandy
1 pomarańcza
1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)
2 gałązki zielonej pietruszki
Płyn do smarowania:
1 łyżka miodu
2 łyżki czystej wódki
3 łyżki octu (6%)
Sos do duszenia:
3 kwaśne pomarańcze lub 1 1/2 szklanki świeżego soku z pomarańczy
1 łyżka soku cytrynowego
2 szklanki wywaru kaczego
2 łyżki sosu sojowego
2 łyżki cukru
Zagęszczacz:
łyżki likieru pomarańczowego lub czystej wódki
1 łyżka rosołu lub wody
około 2 łyżeczek mąki ziemniaczanej

Mrożoną kaczkę włożyć do lodówki na 24-36 godz. do całkowitego rozmrożenia. Godzinę przed przyrządzeniem wyjąć, zostawić w temperaturze pokojowej. Odciąć końce skrzydełek i szyjkę. Usunąć tłuszcz przy otworze brzusznym i szyi. Odcięte części (i podroby) wypłukać i zalać 3 szklankami wody zagotować na małym ogniu do wyparowania trzeciej części płynu. Wywar odstawić. Powinno go być 2 szklanki. Duży garnek wody zagotować. Kaczkę mocno przycisnąć dłońmi, aż kości piersiowe pękną, włożyć ją do wrzącej wody, doprowadzić do zagotowania, obrócić, jeszcze raz zagotować. Po zagotowaniu natychmiast wyjąć, przełożyć do cedzaka, opłukać gorącą wodą. Osączyć osuszyć z wierzchu i od wewnątrz ściereczką. Wsypać sól i pieprz do otworu brzusznego. Składniki do smarowania zamieszać w rondelku, postawić na małym ogniu, mieszać do połączenia. Kaczkę dwukrotnie posmarować równomiernie płynem. Kaczkę powiesić za skrzydła w przewiewnym, chłodnym miejscu, zostawię na noc. Można ją też włożyć do lodówki. Piekarnik rozgrzać do temperatury 220 °C, piec aż skórka nabierze złotego koloru, wyjąć. Tymczasem zetrzeć skórkę z 1/2 pomarańczy wycisnąć sok z dwóch owoców. Dodać sok i startą skórkę do pozostałych składników sosu do duszenia, dokładnie wymieszać, odstawić. Małą brytfannę postawić na dużym ogniu, mocno podgrzać, wlać 2 łyżki oleju, wsypać cebulę, mieszając smażyć aż stanie się złota. Wlać alkohol, dodać sos do duszenia, włożyć kaczkę, wszystko doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień, chochelką wlać płyn do jamy brzusznej, przykryć, dusić 1 1/2 godz., utrzymując mały ogień. Ostrożnie wyjąć kaczkę z brytfanny, przełożyć do miski (średnicy 20 cm) piersią do dołu. Nożycami do drobiu rozciąć wzdłuż grzbietu, usunąć wszystkie kości tak, aby jak najmniej uszkodzić mięso. Przykryć miskę, wstawić do lodówki. Sos przestudzić i też wstawić do lodówki. Godzinę przed podaniem zebrać tłuszcz z sosu, wlać 2 łyżki sosu do miski z kaczką. Przykrytą miskę z kaczką wstawić do nagrzanego piekarnika (150 °C) na 20-30 min. Sos podgrzać, przecedzić, doprowadzić do zagotowania na średnim ogniu, zmniejszyć płomień, trzymać na małym ogniu. Zamieszać składniki do zagęszczenia, wlać do sosu, ciągle mieszając podgrzewać aż stanie się gęsty i przezroczysty. Spróbować, w razie potrzeby doprawić do smaku, wlać olej sezamowy i łyżkę oleju sojowego, zamieszać. Kaczkę wyjąć z piekarnika, odkryć. Miskę z ptakiem przykryć okrągłym półmiskiem, energicznym ruchem odwrócić tak, aby kaczka znalazła się na półmisku. Kopiec z kaczki polać sosem, przybrać plasterkami pomarańczy i zieleniną. Proporcje: dla 4 osób, z dodatkiem ryżu

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD