

KACZKA Z KAPUSTĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1425 razy.

Kuchnia chińska

młoda kaczka (2 kg)

3 łyżki oleju 2

2 rozgniecione ząbki czosnku

2 średnie cebule

1 anyż gwiazdkowaty albo 1/2 łyżeczki anyżu lub kopru włoskiego

1 1/4 kg pekińskiej lub włoskiej kapusty

1/2 szklanki wywaru I

sól do smaku

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Marynata:

łyżki soku ze świeżego korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżki czystej wódki winiaku lub brandy

1/2 łyżeczki soli

Sos do duszenia:

2 szklanki wywaru I

1 łyżka sosu ostrygowego lub sosu sojowego

1 łyżka cukru

Kaczkę rozmrozić w lodówce. Usunąć widoczny tłuszcz przy otworze brzuszny i szyi. Mocno przycisnąć pierś kaczki tak, aby rozplaszczyc ptaka. Wypłukać, osuszyć. Skórę nakłuć w kilku miejscach piersi i udek. Włożyć w dużą miskę. Składniki marynaty wymieszać, natrzeć ptaka - z wierzchu i od wewnątrz, pozostawić w temperaturze pokojowej przez 6-8 godz. obracając kilkakrotnie. Osączyć kaczkę, resztę marynaty odstawić. Dwie łyżki oleju wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, włożyć kaczkę, zmniejszyć płomień, zrumienić ze wszystkich stron na średnim ogniu. Sos do duszenia zamieszać, wlać do małej brytfanny, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu. Włożyć kaczkę, zagotować, dodać odstawioną marynatę, czosnek, cebulę i anyż lub koper włoski. Brytfannę przykryć, zmniejszyć płomień, dusić 1 1/2 - 2 godz. na wolnym ogniu. Kaczka powinna być bardzo miękka. Liście kapusty pekińskiej wypłukać, pokroić w paski szerokości 6 cm. Wyciąć głąb z kapusty włoskiej, podzielić ją na 4 części, pokrajać w szerokie paski. Kapustę zalać 1/2 szklanki wywaru, gotować do miękkości, osolić do smaku, odcedzić. Gorącą kaczkę przełożyć na półmisek, trzymać w ciepłe, sos precedzić. Kapustę zalać sosem spod kaczki, zagotować, zmniejszyć płomień. Trzymając garnek na małym ogniu wybrać kapustę łyżką cedzakową, ułożyć po bokach kaczki. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić łyżką wody, mieszając sos w garnku wlać mąkę z wodą, mieszać aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku, dodać olej sezamowy, sojowy, zamieszać. Połać kaczkę i kapustę. Podawać potrawę na gorąco. Proporcje: dla 4-6 osób - z ryżem lub na 10-12 porcji na przyjęciu, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD