

---

# KACZKA W CIEŚCIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1516 razy.

Kuchnia chińska

kaczka o wadze 2 kg

5 łyżek sosu sojowego

1 łyżka soli

2 łyżki czystej wódki

1 mała cebula pokrajana na 4 części

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

1/4 łyżeczki cynamonu

1/4 łyżeczki zmielonego kopru włoskiego lub anyżu

olej do smażenia

Ciasto:

3 czubate łyżki mąki pszennej

2 jaja

4 łyżki oleju

Przyprawiona sól:

1 łyżka soli

1/4 łyżeczki cynamonu

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

szczypta zmielonego kopru włoskiego lub anyżu

Łyżkę soli wsypać na suchą patelnię, dodać cynamon, pieprz i koper włoski, mieszając podgrzewać na małym ogniu 2 min, odstawić. Oczyszczoną kaczkę dokładnie wypłukać, włożyć do garnka, zalać zimną wodą, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, gotować 3 min, zebrać szumowiny. Wlać sos sojowy i alkohol, dodać sól, cebulę, imbir i przyprawy korzenne, przykryć zmniejszyć płomień, gotować aż mięso będzie bardzo miękkie (około 2 godz.). Przełożyć na talerz po odcedzeniu, pozostawić do wystudzenia. Ostrożnie usunąć kostki. Duże kawałki mięsa pokrajać na 2 części. Jaja roztrzepać w misce, ubijając stopniowo dodawać mąkę, wymieszać na jednolite ciasto, wlać 4 łyżki oleju, starannie połączyć z ciastem. Około 4 szklanek oleju wlać do rondla, rozgrzać na dużym ogniu (sprawdzić temperaturę oleju). Kawałki kaczki zanurzyć w cieście, kłaść na gorący olej i smażyć na złoty kolor (nie smażyć zbyt wielu kawałków jednocześnie). Osączyć z oleju, pokrajać na mniejsze kawałki, podawać oddzielnie z przyprawioną solą. Porcje: dla 6-8 osób - na przystawkę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD