KACZKA W CIEŚCIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1679 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 od dzielnie z przyprawioną solą. Proporcje: dla 6-8 osób - na przystawkę

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