

---

# KACZKA W PIWIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1650 razy.

Kuchnia chińska

kaczka o wadze 2 kg

2 szklanki jasnego piwa

3 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki czystej wódki

1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1 mała cebula dymka

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1/4 łyżeczki pieprzu

Oczyszczoną kaczkę włożyć do garnka, zalać wodą, doprowadzić do wrzenia, gotować 3 min, zebrać szumowiny, dodać 1/2 łyżeczki soli, wódkę, cebulę dymkę, imbir i pieprz, zagotować, przykryć, zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu 1 godz. Wyjąć kaczkę, wystudzić, pokrajać w małe kawałki, włożyć do żaroodpornej miski. Zebrać tłuszcz z wywaru, usunąć imbir i cebulę. Odmierzyć szklankę wywaru i wlać do miski z kawałkami kaczki, przyprawić 1/2 łyżeczki soli i glutasoli lub substytutem, wlać piwo, przykryć. Gotować na parze na dużym ogniu 1 1/2 godz. Podawać potrawę na gorąco.

Proporcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem lub makaronem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD