
Kaczka pieczona 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1537 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 młoda kaczka (około 1,5 kg)

10 dag boczku

6 dag smalcu masła lub 4 łyżki oleju (np. sojowego)

1 cebula

1 marchew

0,5 szklanki białego wina wytrawnego (lub zamiennie tyle wody z octem winnym)

0,5 szklanki wody

sól i pieprz do smaku

Sprawioną kaczkę obrumienić w szybkowarze na tłuszczu, wrzucić pokrojony w kostkę boczek oraz pokrojone w talarki marchew i cebulę. Posolić i popieprzyć, wlać wino. Zagotować bez przykrycia, a następnie wlać wodę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD