
Kaczka w pomidorach 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1348 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 młoda kaczka (około 1,5 kg)

4 cebule

4 dag smalcu

masła lub 3 łyżki oleju (np. sojowego)

25 dag pomidorów lub 2 łyżki koncentratu pomidorowego

0,5 szklanki białego wina wytrawnego (zastępczo może być tyleż wody z octem winnym)

0,5 szklanki wody

sól do smaku

Sprawioną kaczkę pokroić na porcje, obrumienić w szybkowarze na tłuszczu wraz z pokrojoną w plastry cebulą. Włożyć koncentrat pomidorowy lub obrane ze skórki i pokrojone pomidory (łatwo się obierają po zanurzeniu na chwilę we wrzątku), wlać wino i wodę, posolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD