
Kaczka z brukwią 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1431 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 młoda kaczka (około 1 kg)

1 brukiew

6 łyżek oleju (np. sojowego)

2-3 szklanki wody

3 kawałki cukru

na czubek noża kwasu cytrynowego lub sok z cytryny

kilka kropel olejku pomarańczowego

szczypta tymianku lub macierzanki

sól i pieprz do smaku

Oczyszczoną brukiew pokroić na duże kawałki, np. ósemki. Rozgrzać w szybkowarze olej, obrumienić na nim kaczkę, następnie wrzucić 2 kawałki cukru, brukiew, tymianek, posolić i popieprzyć, wlać wodę z rozpuszczonym kwaskiem i olejek pomarańczowy. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przez kilka minut po otwarciu szybkowaru odparowywać nadmiar płynu. Sprawdzić smak, być może trzeba będzie dodać nieco olejku pomarańczowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD