
Kaczka z brzoskwiniami 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1381 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 młoda kaczka (około 1,5 kg)

4 dag tłuszczu

0,5 kieliszka rumu lub ratafii

15 dag cebuli

0,5 szklanki rosółu lub wody

50 dag brzoskwiń

1 łyżeczka mąki kartoflanej

1 płaska łyżeczka cukru

cynamon, imbir

sól i majeranek do smaku

1 szklanka ryżu

2 szklanki wody

1 łyżka masła

Sprawioną kaczkę natrzeć solą z majerankiem na zewnątrz i wewnątrz i obsmażyć w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Dodać drobno pokrojoną oczyszczoną cebulę, wlać rosół i zamknąwszy szybkowar dusić 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, włożyć obrane ze skórki, podzielone na pół i posypane cukrem brzoskwinie, a we wkładce nieperforowanej (lub np. w misce emaliowanej) wstawić ryż zalany osoloną wodą z dodatkiem masła. Szybkowar ponownie zamknąć i ogrzewać teraz 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wyjąć wkładkę z ryżem, kaczkę i brzoskwinie wyłożyć na półmisek, a sos zagęścić mąką kartoflaną z odrobiną wody, dodając do niego rum, po szczypcie cynamonu i imbiru. Podawać z ryżem po polaniu sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD