
KACZKA W SOSIE BRUNATNYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1394 razy.

Kuchnia chińska

młoda kaczka (około 2 1/2 kg)

5 szklanek brunatnego sosu

10 płaskich łyżek grubej soli

Kaczkę rozmrozić w lodówce. Usunąć tłuszcz. Odciąć skrzydełka i szyjkę. Wypłukać , osuszyć czystą ściereczką. Natrzeć solą (10 łyżek) z wierzchu i od wewnątrz, pozostawić na noc w lodówce. Dokładnie wypłukać . Duży garnek napełniony 5-6 litrami wody doprowadzić do wrzenia, włożyć ptaka, gotować aż pokażą się szumowiny. Wyjąć , starannie spłukać kaczkę zimną wodą. 5 szklanek sosu wlać do małej brytfanny, zagotować , włożyć kaczkę, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, przykryć , zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu 1 1/2 - 1 3/4 godz. Obracając 2 - 3 razy. Wyjąć , przestudzić , pokrajać w małe kawałki, podgrzać w sosie. Podawać na gorąco z sosem i ryżem jako danie główne lub na zimno z kilkoma łyżkami sosu na przekąskę. Proporcje: dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD