KACZKA W SOSIE BRUNATNYM

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1587 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD