
Kaczka duszona

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6550 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 mloda kaczka,

100 g suszonych grzybow chinskih lub suszonych prawdziwkow,

5 jajek,

1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki w proszku,

4 lyzki cukru,

1 lyzka sosu sojowego,

9 ziaren pieprzu,

3 zabki czosnku,

1 duza marchewka,

3 male korzenie kolendry lub pietruszki,

1 lyzeczka soli,

do przybrania 2 czerwone papryczki chilli, listki kolendry lub pietruszki.

1. Grzyby umyc, namoczyc na 30 min. w cieplej wodzie, korzonki odrzucic.
2. Kaczke sprawic i podzielic na 4 porcje. Jajka ugotowac na twardo, obrac.
3. Marchew oskrobac, oplukac, pokrajac w talarki i wyciac gwiazdki, pietruszke lub kolendre obrac, oplukac i posiekac, czosnek po obraniu pokrajac drobno, pieprz utluc, imbir posiekac.
4. Do moździerza wlozyc rozdrobniony czosnek, pietruszke i pieprz, utrzec na gladka paste.
5. Do rondla wlac lyzke wody, wsypac cukier, pozostawic na ogniu, mieszac ciagle az powstanie karmel. Zdjac z ognia, wlac pol szklanki wody, wymieszac.

Wlozyc porcje kaczki, postawic na ogniu i obgotowac ze wszystkich stron, aby skorka stala sie brazowa i szklista. Dodac sos sojowy, sol, utarta paste przyprawowa i pol szklanki wody. Zagotowac. Wlozyc wymoczone grzyby, imbir i gotowac na malym ogniu 25 min. Dodac obrane jajka i marchew, naczynie nakryc na 10 min. i dusic, po czym odkryc i gotowac na malym ogniu jeszcze 10 min.

lub dluzej, az kaczka bedzie miekka.

6. Przed podaniem kaczke ulozyc na polmisku, przykryc grzybami, gniazdkami marchwi, obok ulozyc przepolowane lub cale jajka. Przybrac kwiatkami z chilli

i zielona natka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)