
Kaczka po kastylijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4167 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 piersi kaczki po ok. 250 g,

1 łyżka masła,

1 łyżka oleju,

70 g orzechów włoskich,

70 g orzeszków piniowych,

70 g orzechów laskowych,

4 papryczki chilli,

1/2 łyżeczki nasion chilli,

80 g tartej bułki,

1,5 l rosolu z kury,

2 łyżki brązowego cukru lub miodu,

sol, pieprz,

40 g orzeszków piniowych do przybrania.

1. Chilli opiec na patelni lub nad płomieniem. Przekroic i usunac nasiona.

Orzechy drobno posiekac.

2. Kaczki piersi oplukac, osuszyc, przeciac na polowki. Na duzej patelni rozgrzac maslo i olej. Polozyc polowki piersi i smazyc tak dlugo, az sie wytopi z nich ok. polowy tluszczu (3-4 min z kazdej strony). Wyjac z patelni i

odstawic.

3. Na kaczym tluszczu podsmażyc chilli, orzechy, tartą bułkę i ziarna chilli.

Gdy sie lekko zrumienia ostudzic, wyjac z patelni i zmiksowac z rosolem na

jednolity sos. Przelac do garnka, dodac sol, pieprz i cukier. Wymieszac i

dusic az sos zgestnieje. Zdjac z ognia i odstawic.

4. Na patelni ulozyc kaczki piersi skora do dolu. Smazyc tak dlugo, az sie zrumienia. Odwrocic na druga strone i smazyc jeszcze 3-4 min.

5. Na kazdy talerz nalozyc mala ilosc sosu. Na nim polozyc polowki piersi, polac sosem i przybrac orzeszkami piniowymi. Podawac z ryzem i fasola.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 68.

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