
Kaczka po pekińsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8877 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 14 godz.30 min.

1 mloda kaczka,

1 ogorek zielony pokrojony w paski (do przybrania),

2 peczki cebulek dymek pokrojonych w pasemka (do przybrania).

Sos (lakier):

1 cebula,

2 zabki czosnku,

1 lyzka maki pszennej,

2 lyzki miodu plynneho,

5 lyzek sosu sojowego,

1 lyzeczka octu,

1 lyzeczka oleju,

1 lyzka przyprawy "5 zapachow" (przepis w rozdziale "ogolne"),

sol, pieprz.

Placuszki:

250 g maki,

230 ml wrzacej wody,

2 lyzki oleju.

Sos sliwkowy:

250 g powidel sliwkowych,

3 lyzki sosu sojowego,

1 lyzka sherry,

szczypta cynamonu,

szczypta ostrej, mielonej papryki,

szczypta imbiru w proszku.

1. Wszystkie skladniki lakieru polaczyc ze soba i dobrze wymieszac. Gotowym lakierem nasmarowac dokladnie sprawiona i ponakluwana ostrym widelcem kaczke.

Odstawic na 13 godzin.

2. Po uplywie tego czasu kaczke piec na ruszcie, w nagrzanym do temp. 200żC

piekarniku, przez 1,5 godziny, czesto podlewajac sosem z pieczenia.

3. Wszystkie skladniki sosu dobrze wymieszac. Podgrzewac stopniowo, stale mieszajac, przez 5 min.

Ostudzić, a następnie schłodzić w lodowce.

4. Make zalac wrzatkami. Wyrobić 5-6 min., a następnie odstawić na kolejne 5-6 min. Z gotowego ciasta uformować walek o średnicy 3 cm. Pokroić w plastry o grubości 2 cm., z których formować placki o średnicy ok. 6 cm. Wierzch każdego placka posmarować odrobina oleju. Placki składać po dwa, stykając je natłuszczonymi stronami. Każdą z par rozwałkować do średnicy 15 cm. Smażyć na mocno rozgrzanej, natłuszczonej patelni, nie rumirniac. Po usmażeniu placki ostrożnie rozdzielić.
5. Upieczona kaczka pokroić bardzo ostrym nożem w plasterki. Układać je, po kilka na placuszkach, wraz z kilkoma paskami ogorka i pasemkami dymki oraz łyżeczką sosu sliwkowego. Placuszki zwinąć w rulonik, jeszcze trzymając w ręce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 84.

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