
Kaczka w czerwonym curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3735 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 upieczona kaczka,
1/2 szklanki baklazanow lub zielonego groszku,
1 szklanka mleka kokosowego,
1 lyzka brazowego cukru,
2 lyzki masla orzechowego,
2 lyzki oleju.

Czerwona pasta chilli:

20-30 suszonych papryczek chilli,
1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki,
10 listkow cytryny,
3 cebulki dymki,
1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki w proszku,
5 zabkow czosnku,
1 korzen kolendry lub pietruszki,
1 lyzka nasion kolendry,
1 lyzka kminku,
1 lyzeczka soli,
1/2 lyzeczki mielonego cynamonu,
1 lyzeczka brazowego cukru,
2 lyzki oleju,
do przybrania swieze liscie cytryny lub laurowe.

1. Przygotowac paste curry. Papryczki chilli namoczyc na 5 min. w cieplej wodzie, usunac nasionka, drobno pokroic.
2. Liscie cytryny, kolendre, imbir, dymki i trawke cytrynowa posiekac.
3. Wszystkie skladniki wsypac do brytfanny i wstawic do nagrzanego (220żC) piekarnika na 20 min.
4. Podpieczone skladniki zmiksowac dodajac olej. Z pasty zostawic 1 lyzke, a reszte przelozyc do sloika. Mozna ja przechowywac w lodowce do 6 miesiecy.
5. Kaczke pokroic na 8 porcji, wyjac kosci. Baklazan oplukac, pokroic.
6. W rondlu rozgrzac olej, dodac 1 lyzke pasty curry, zagotowac, dodac porcje kaczki, wlac mleko kokosowe, wlozyc baklazany lub groszek, maslo orzechowe,

cukier i całe listki cytryny, zamieszać. Gotować na małym ogniu ciągle mieszając 7-10 min., aż kaczka będzie równomiernie gorąca.

7. Przełożyć na polmisek, przybrać listkami cytrusowymi lub laurowymi, podawać z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 68.

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