
Kaczka w pomarańczach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5731 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 mloda kaczka wagi ok. 1,5 kg,

120 ml oliwy,

3 pomarancze,

1 cebula,

3 liscie szalwi,

1 lyzka cukru,

125 ml bialego wytrawnego wina,

1/2 lyzeczki ekstraktu miesnego,

sol, pieprz.

1. Kaczke sprawic. Zachowac serce i watrobke. Odciac lapy, konce skrzydel i kuper. Tuszke podzielic na regularne, niezbyt duze kawalki. Ponownie oplukac i

osuszyc.

2. Cebule obrac i drobno poszatkowac. Pomarancze obrac i podzielic na czastki,

z ktorych usunac skorki i pestki. Skorke z 1 pomaranczy, po odkrojeniu i odrzuceniu bialej czesci, jak najdrobniej posiekac.

3. W duzym rondlu ulozyc kawalki kaczki wraz z podrobami. Dodac cebule, liscie

szalwi i skorke pomaranczowa. Zalac oliwa, posolic i dodac pieprz.

4. Zasmazac na srednim ogniu na brazowy kolor. Zalac winem, a gdy ono odparuje,

szklanka wody z rozpuszczonym w niej ekstraktem miesnym. Przykryc i dusic na

wolnym ogniu 1 godz.

5. Kawalki kaczki wyjac, ulozyc na polmisku i odstawic w cieple miejsce.

6. Sos pozostaly z duszenia kaczki przefasowac przez sito i przelac ponownie do

rondla. dodac cukier i czastki 3 pomaranczy. Sos zagotowac i wrzacym jeszcze

polac ulozona na polmisku kaczke.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 54.

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