
Kaczka z ananasem i czeresniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2810 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 3 godz. 15 min.

1 mloda kaczka,
2 srednie cebule,
3 galazki selera,
4 plastry ananasa swiezego lub z puszki,
2 lyzki miodu,
3 lyzki sosu sojowego,
1 lyzka wodka,
sol, pieprz,
3 lyzki oleju do smazenia,
kilkanascie czeresni z kompotu do przybrania.

1. Kaczke sprawic, umyc i osuszyc.
2. Cebule obrac i pokroic w plastry. Seler umyc i pokroic w kostke.
3. Kaczke umiescic w sporym naczyniu do gotowania. Zalac 1 l wody. Dodac cebule, pokrojone lodygi selera, sol i pieprz. Zagotowac. Zmniejszyc ogien i gotowac pod przykryciem 1 godz. i 15 min.
4. Kaczke wyjac i ostudzic. Zdjac skore i wytrybowac. Mieso pokroic w male kawalki. Zagotowac 200 ml wywaru z gotowania kaczki.
5. Kawalki kaczki obsmazyc na silnie rozgrzanym oleju. Dodac sos sojowy i miód.
Wymieszac. Po uplywie ok. 20 sek. wlac wodke i bulion z gotowania kaczki.
Mieszac poki sie nie zagotuje. Dodac kawalki ananasa, zagotowac i trzymac na ogniu jwszcie 2 min.
6. Wylozyc na polmisek, przybrac czeresniami i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 86.

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