
Kaczka z ananasem i czeresniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2877 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)