

---

# Szaszlyczki z kaczka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2134 razy.

30 szt.                      Czas przygotow. 2 godz.

1 kaczka (ok. 2 kg),

1 mała puszka kompotu z ananasa,

1 owoc mango,

1 korzen imbiru,

30 czeresni koktajlowych.

Sos:

50 ml sosu sojowego,

2 łyżki wody,

1 łyżka miodu,

1 łyżka octu,

2 łyżki wódki,

1 łyżeczka maki ziemniaczanej,

1/2 łyżeczki tabasco.

Galaretka:

250 ml wina madera,

2 łyżeczki żelatyny.

1. Kaczke sprawic odcinając szyje i skrzydła, umyc dokładnie, osuszyc, posolic.

Odstawic na kilka godzin. Piec na ruszcie w piekarniku nagrzanym do temp.

200°C przez 1,5 godz polewajac czesto sosem z pieczenia. Z ostudzonej kaczki

wyjac kosci, a mieso pokroic w kostke o boku 1,5 cm.

2. Ananas wyjac z puszki, osaczyc na sicie, pokroic na kawalki o boku 1,5 cm.

Owoc mango umyc, obrac ze skory, pokroic w kostke o boku 1,5 cm. Korzen imbiru umyc, obrac ze skory, pokroic na poprzeczne plasterki grubosci 1 mm.

3. Sos sojowy wymieszac z octem, wodka, tabasco i miodem. Podgrzac. Make ziemniaczana wymieszac z niewielka iloscia zimnej wody, dodac do sosu i podgrzewac tak dlugo, az sos zacznie gestniec. Odstawic do ostudzenia.

4. Żelatynę moczyć 15 min w winie, następnie wino ogrzewać stale mieszając, aż

żelatyna nie rozpuszczy się. Ochłodzić.

5. Na wykalaczki nabić kolejno kostkę mango, kostkę mięsa, kawałek ananasa,

plasterki imbiru, kostkę mięsa i czereśnie koktajlowe. Szaszłyki maczać w

ochłodzonym sosie, a następnie w płynnej galaretkie. Włożyć do lodówki, by

---

galaretka zastygła.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 50.

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