

---

# Szaszlyczki z kaczką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2071 razy.

30 szt.                      Czas przygotow. 2 godz.

1 kaczką (ok. 2 kg),

1 mała puszka kompotu z ananasa,

1 owoc mango,

1 korzen imbiru,

30 czereśni 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. Kaczkę sprawić odcinając szyję i skrzydła, umyć dokładnie, osuszyć, posolic.

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

200°C przez 1,5 godz polewając często sosem z pieczenia. Z ostudzonej kaczki

wyjść kości, a mięso pokroić w kostkę o boku 1,5 cm.

2. Ananas wyjąć z puszki, osaczyć na sicie, pokroić na kawałki o boku 1,5 cm.

Owoc mango umyć, obrąć ze skóry, pokroić w kostkę o boku 1,5 cm. Korzeń imbiru umyć, obrąć ze skóry, pokroić na poprzeczne plasterki grubości 1 mm.

3. Sos sojowy wymieszać z octem, wódka, tabasco i miodem. Podgrzać. Makę ziemniaczaną wymieszać z niewielką ilością zimnej wody, dodać do sosu i podgrzewać tak długo, aż sos zacznie gęstnieć. Odstawić do ostudzenia.

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

żelatyna nie rozpuści się. Ochłodzić.

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

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

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

---

galaretką zastygła.

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

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