
Kanapki glazurowane z kaczka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

15 szt. Czas przygotow. 50 min.

15 kromek chleba razowego,

500 g filetow z piersi kaczki,

3 lyzki oleju sojowego,

100 ml wody,

50 g masla,

sol,

2 mandarynki,

15 wisienek koktajlowych.

Galaretka:

200 ml wina madera,

2 lyzeczki zelatyny.

Sos:

50 ml wody,

2 lyzeczki maki ziemniaczanej,

1 lyzeczka cukru,

sol, biały pieprz.

1. Mieso kaczki umyc, osuszyc, natrzec sola i olejem. Owinac folia aluminiowa,

polac woda i piec do miękkości w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C. Ochłodzić, pokroic ukosnie na plastry grubosci 3 mm.

2. Sos powstaly podczas pieczenia kaczki zlac do rondelka, doprawic do smaku

sola, pieprzem i cukrem. Ogrzac na ogniu stale mieszajac. Do goracego sosu

wlac mieszanine zimnej wody z maka ziemniaczana. Ogrzewac dalej, poki sos

nie stanie sie gesty.

3. Z kazdej kromki chleba wyciac foremka ozdobny ksztalt, np. zabkowany kwadrat

i posmarowac cienko maslem. Nastepnie foremka wyciac z plasterkow kaczki

krazki o takiej srednicy, by miescily sie na kwadratowych kromkach. Wierzch

kanapek smarowac sosem, uzywajac do tego celu szerokiego plaskiego pedzla.

Kanapki ochłodzić w lodowce.

4. Zelatynie moczyć w winie 15 min, nastepnie wino ogrzewac, stale mieszajac,

dopoki zelatyna nie rozpusci sie. Powstala w ten sposob galaretke zostawic

do ochłodzenia. Płynna galaretka posmarować ochłodzone kanapki i znow wstawić do lodówki, aż do zastygnięcia galaretki.

5. Mandarynki umyć, obrać ze skory, podzielić na cząstki. Na kanapki, na których zastygła już pierwsza warstwa galaretki, kłaść cząstki mandarynki i wisienki koktajlowe. Kanapkę z przybraniem posmarować jeszcze raz galaretką i

wstawić do lodówki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 28.

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