Kaczka pieczona w sosie pomarańczowo-ananasowym

Dodano: 2000-08-20 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5323 razy.

Kaczka

Ananas swiezy (ostatecznie moze byc z puszki)

Pomarancza

Smazona skorka pomaranczy

Biale, polwytrawne wino

Cytryna

Kaczke po umyciu podzielic na czesci i lekko natrzec sola. Z pomaranczy i cytryny wycisnac sok, wlac do szklanki wina. Ananasa pokroic w drobna kosteczke zostawiajac sobie cos do przyosdobienia kaczki.

Kaczke wlozyc do naczynia zarodopornego odpornego wlac 1/2 porcji wina wymieszanego z sokiem pomaranczowym i cytrynowym wsadzic do goracego piekarnika (okolo 180 - 200 stopni).

W czasie pieczenia kaczki pozstala czescia soku z wine kaczke bardzo czesto polewac. Jak zacznie mieknac wrzucic ananasa, mozna dodatkowo wrzucic czastki pomaranczy, dodac skorke pomaranczowa i wlac reszte wina z sokiem.

Piec dalej, az do momentu gdy mieso bedzie miekkie nie zapominajc o polewaniu miesa sosoem ktory znajduje sie w naczyniu.

Po upieczeniu kaczki wylozyc na polmisek, przybrac ananasem i pomaranacza.

Sos powstaly przy pieczeniu kaczki wraz z anansem i pomarancza podawac osobno w sosjerce.

Smacznego

S K R Z A C I K

From: "Skrzacik" <skrzacik@mega.com.pl>

A jakie wino do tej kaczki zaproponuje autor przepisu? Wino do popijania oczywiście...
Nadesłał(a):pirek <piropos1@wp.pl> 2006-04-07 12:04:06