
Kaczka pieczona w sosie pomarańczowo-ananasowym

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5142 razy.

Kaczka

Ananas świeży (ostatecznie może być z puszki)

Pomarańcza

Smazona skórka pomarańczy

Białe, polwytrawne wino

Cytryna

Kaczke po umyciu podzielić na części i lekko natrzeć solą. Z pomarańczy i cytryny wycisnąć sok, wlać do szklanki wina. Ananasa pokroić w drobne kosteczki zostawiając sobie coś do przyozdobienia kaczki.

Kaczke włożyć do naczynia żaroodpornego odpornego wlać 1/2 porcji wina wymieszanego z sokiem pomarańczowym i cytrynowym wsadzić do gorącego piekarnika (około 180 - 200 stopni).

W czasie pieczenia kaczki pozostała część soku z wina kaczce bardzo często polewać. Jak zacznie mięknąć wrzucić ananasa, można dodatkowo wrzucić cząstki pomarańczy, dodać skórkę pomarańczową i wlać resztę wina z sokiem.

Piec dalej, aż do momentu gdy mięso będzie miękkie nie zapominać o polewaniu mięsa sosem który znajduje się w naczyniu.

Po upieczeniu kaczki wyłożyć na polmiskę, przybrać ananasem i pomarańczą.

Sos powstały przy pieczeniu kaczki wraz z anansem i pomarańczą podawać osobno w sosjerce.

Smacznego

S K R Z A C I K

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

A jakie wino do tej kaczki proponuje autor przepisu? Wino do popijania oczywiście...

Nadesłał(a):pirek <piropos1@wp.pl> 2006-04-07 12:04:06