

Kaczka po pekińsku



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kaczka 1 szt (ok 2kg)

MARYNATA

sos sojowy 1/3 szkl

ocet ryżowy 2 łyżki

wódka 1/3 szkl

olej 1 łyżka

miód płynny 2 łyżki

mąka ziemniaczana 2 łyżeczki

ząbki czosnku 3 szt

SOS ŚLIWKOWY

śliwki węgierki 200 g

sos balsamiczny 3 łyżki

goździki mielone 1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Kaczkę włożyć całą do wrzątku. Parzyć przez 5min. Wyjąć z wody. Ostudzić i oczyścić ze wszystkich pałek.

- KROK 2 Wszystkie składniki marynaty umieścić w naczyniu, czosnek rozgnieść.
- KROK 3 Wystudzoną kaczkę natrzeć marynatą i pozostawić ją w chłodnym miejscu przez dobę. Kaczkę należy co parę godzin polewać marynatą. Żeby nie wysychała.
- KROK 4 Kaczkę wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec przez 15min z jednej strony, a potem przewrócić na drugą. Po 10min zmniejszyć temperaturę do 170°C i piec kaczkę przez 2godziny. Można jeszcze obracać w trakcie pieczenia. Jeżeli będzie się nam za bardzo przypalać to przykryć folią aluminiową. Po upieczeniu odstawić na 5min, żeby mięso odpoczęło.
- KROK 5 Śliwki (mogą być mrożone) włożyć do garnka razem z sosem balsamicznym, goździkami. Dodać 3-4 łyżki sosu spod pieczonej kaczki. Chwilę gotować na małym ogniu. Zmiksować blenderem. Jeżeli sos będzie zbyt gęsty dodać wodę. Podawać z kaczką. Smacznego!