

Kaczka duszona z papryką



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka

papryczki chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 duża kaczka, 1 łyżka oleju, 1 posiekana średnia cebula, 2 roztarte ząbki czosnku, 2 łyżki zmielonych orzechów, 5 łyżek zmielonych zielonych papryczek chili - użyliśmy czerwonych, 1 łyżka imbiru w proszku, sól i pieprz do smaku, półtorej szklanki niesłodzonego mleka z puszki.

SPOSÓB WYKONANIA: Sprawioną kaczkę umyć i osuszyć. Ułożyć na blaszce rusztowej i piec w temperaturze 190 stopni przez 40 minut. Wyjąć z piekarnika, wystudzić, pokrajać na kawałki. Na patelni z rozgrzanym olejem usmażyć cebulę i czosnek. Wsypać orzechy, papryczki, imbir, włożyć kawałki kaczki, doprawić solą i pieprzem. Wlać mleko i dusić przez 20 minut. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.