

Kaczka w sosie brunatnym

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Dla smakoszy kuchni Chińskiej.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kaczka - 1/2 kg
- brunatny sos - 5 szkl.
- sól - 10 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Kaczkę rozmrażamy w lodówce. Usuwamy tłuszcz. Odcinamy skrzydełka i szyjkę. Płuczemy, osuszamy czystą ściereczką. Nacieramy solą (10 łyżek) z wierzchu i od wewnątrz, pozostawiamy na noc w lodówce. Dokładnie płuczemy. Duży garnek napełniony 5-6 litrami wody doprowadzamy do wrzenia, wkładamy ptaka, gotujemy aż pokażą się szumowiny. Wyjmujemy, starannie spłukujemy kaczkę zimną wodą. 5 szklanek sosu wlewamy do małej brytfanny, gotujemy, wkładamy kaczkę, doprowadzamy do wrzenia na dużym ogniu, przykrywamy, zmniejszamy płomień, dusimy na małym ogniu 1/2 - 1 ¾ godz. Obracamy 2 - 3 razy. Wyjmujemy, przestudzamy, kroimy w małe kawałki, podgrzewamy w sosie.

Jak podawać?

Podawać na gorąco z sosem i ryżem jako danie główne lub na zimno z kilkoma łyżkami sosu na przekąskę. Smacznego.

