



Kaczka po chińsku

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie bardzo smaczne, ale kaczka jest nie polecana osobom na diecie wątrobowej. Pozostali jednak mogą sobie pofolgować i cieszyć się jej aromatem, smakiem i cudownym uczuciem chrupania przysmażonej skórki i kruchego, soczystego mięska kaczki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kaczkę dokładnie myjemy i suszymy, pozbawiamy ją pałek po piórach.

Krok 2

Pozostałe składniki podgrzewamy na wolnym ogniu, aż do połączenia się ich w jednolitą masę.

Krok 3

Kaczkę dokładnie nacieramy powstałą masą z zewnątrz i wewnątrz. Odstawiamy na 5 godzin.

Krok 4

Smażymy w całości ze wszystkich stron na oliwie w zamkniętym naczyniu lub głębokiej patelni przez 1 godzinę. Dla mniej wprawionych w sztuce kulinarnej polecamy pokroić kaczkę na ćwiartki przed smażeniem. Ozdabiamy plasterkami pomarańczy.

Składniki:

- 1 młoda kaczka (najlepiej francuska)
- 2 łyżki miodu
- 4 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka mieszanki ziół (najlepiej przyprawa 5 smaków)
- 5 łyżek oliwy
- 1 pomarańcza