



Kaczka po pekińsku

przepisy.pl



90 minut 4 osoby Trudne

Składniki:

- kaczka - 1 sztuka
- cebula dymka - 4 sztuki
- ogórek świeży - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 30 gramów

marynata

- sos sojowy jasny - 150 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- wódka - 100 mililitrów
- ocet winny - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sos hoisin - 200 mililitrów
- sos sojowy - 1 łyżka
- sherry - 50 łyżek
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 5 gramów
- woda - 50 mililitrów

ciasto

- mąka pszenna - 200 gramów
- woda - 50 mililitrów
- sól - 1 łyżka
- olej sezamowy - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W dużym garnku ugotuj wrzątek. Zanurz kaczkę na kilka minut. Następnie dokładnie osusz i ponakłuwaj mięso widelcem.
2. Zmieszaj wszystkie składniki marynaty i dokładnie posmaruj kaczkę. Zachowaj pozostałą marynatę. Kaczkę marynuj przez 12 godzin.
3. Następnie posmaruj ponownie mięso pozostałą marynatą i piecz w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 2 godziny. Jeśli pod koniec pieczenia skórka z kaczki nie będzie rumiana i chrupiąca możesz zwiększyć temperaturę do 200 stopni.
4. W trakcie pieczenia przygotuj placuszki. W misce wymieszaj składniki ciasta z gorącą wodą. Wyrabiaj dokładnie masę.
5. Jak ciasto będzie gotowe oddziel od niego małe kulki, które następnie rozwałkuj na cienkie okrągłe placuszki. Smaż na patelni z niewielką ilością tłuszczu, aż nabiorą złotego koloru z obu stron.
6. W misce wymieszaj składniki sosu. Cebulę dymkę i ogórka (bez pestek) pokrój w długie słupki.
7. Kaczkę po wyjęciu z pieca odstaw na kilka minut, aby lekko ostygła. Następnie, za pomocą noża, zdejmij delikatnie mięso, pokrój razem ze skórą w paski. Na talerzu układaj najpierw placuszki, następnie mięso i na wierzchu warzywa. Danie podawaj z sosem.