



Kaczka z ananasem

przepisy.pl



Składniki:

- mleko kokosowe z puszki - 250 mililitrów
- plaster ananasa z puszki - 5 sztuk
- Pierś kaczki - 400 gramów
- przyprawa sambal - 1 łyżeczka
- sos słodko-kwaśny - 1 łyżka
- przyprawa curry - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej roślinny - 2 łyżki

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na początku w woku rozgrzewamy jedną łyżkę oleju roślinnego. Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy 400g piersi z kaczki, pokrojonej w paseczki. Całość smażymy do momentu, aż mięso się zarumieni, po czym odkładamy je na osobny talerz.
2. Ponownie w woku rozgrzewamy łyżkę oleju roślinnego. Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy jeden zmiądzony ząbek czosnku oraz jedną łyżeczkę świeżego startego imbiru. Całość chwilę smażymy mieszając.
3. Do podsmażonego czosnku oraz imbiru, dodajemy pięć plasterków ananasa, pokrojonych w kostkę, 250ml mleka kokosowego, jedną łyżkę sosu słodko kwaśnego, jedną łyżeczkę przyprawy sambal olek oraz jedną łyżeczkę przyprawy curry. Całość doprowadzamy do wrzenia cały czas mieszając.
4. Następnie do całości dodajemy wcześniej podsmażoną kaczkę. Przyprawiamy solą oraz czarnym pieprzem. Całość mieszamy i gotujemy jeszcze przez 4-5 minut, po czym potrawa będzie gotowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl