



przepisy.pl

Kaczka z anansem i czereśniami

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kaczka - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ananas plastry - 4 sztuki
- czereśnie - 16 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- seler - 3 szczypty
- sos sojowy - 3 łyżki
- miód - 2 łyżki
- wódka - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę opraw, dobrze umyj i osusz. Cebulę pokrój w plastry, a selera w kostkę.
2. Kaczkę wyjmij i ostudź, po czym zdejmij jej skórę i oddziel mięso od kości. Mięso pokrój na mniejsze kawałki.
3. Mieszaj, aż się zagotuje i dorzuć kawałki ananasa i czereśnie bez pestek. Chwileczkę gotuj. Kaczkę podawaj z ryżem, przybraną czereśniami.
4. Kaczkę włóż do garnka, wlej litr wody, wrzuć cebulę, selera i dodaj kostkę Knorr. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj przez godzinę i 30 minut na niezbyt dużym ogniu.
5. Zagotuj 200 ml wywaru, w którym była kaczka. Kawałki mięsa wrzuć na gorący olej i podsmaż, a następnie dodaj sos sojowy i miód.
6. Wymieszaj i wlej wódkę oraz zagotowany bulion.

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