

Kaczka z orzechami



Autor: **Twoje Imperium**
Przepisów: **1332** Ocena: **11267**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 piersi kaczki
- 250 ml bulionu
- 1 cebula
- 20 dag posiekanych orzechów włoskich
- kurkuma
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 200 ml soku z czarnych porzeczek
- 1 bakłażan
- 4 łyżki cukru
- sok wyciśnięty z 1 cytryny
- 6 łyżek oliwy
- 1 pomidor
- kawałek świeżego imbiru
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 ok. 80 minut
- 2 Cebulę posiekać i zeszklić na rozgrzanej łyżce oliwy. Wsypać po 1/2 łyżeczki pieprzu i kurkumy, smażyć minutę i przełożyć na talerz. Na 2 łyżkach oliwy zrumienić pokrojone mięso, posolić, oprószyć mąką, dodać orzechy i smażyć 5 minut.
- 3 Pokroić bakłażan w plastry, mocno posolić i zostawić na 15 minut na durszlaku. Opłukać, osuszyć i usmażyć na pozostałej oliwie. Do mięsa wlać bulion i sok. Doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i cukrem. Dusić około 1 godziny.
- 4 Imbir obrać, zetrzeć na tarce z drobnymi otworami. Na kaczkę wyłożyć plastry bakłażana i odłożoną cebulę. Dusić, aż wszystkie będą miękkie. Pod koniec duszenia dodać imbir, doprawić. Podawać, ozdobić częstkami pomidora.

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: