




Pomarańczowa kaczka

Kaczka idealna na świąteczny stół

 Czas na High: 4-5H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 Kaczka, duża, dzika
- 1 szklanka soku pomarańczowego
- 4 Liście limonki Kaffir
- 2 łyżki cukru brązowego
- 1 Pomarańcza, mała
- 2 łyżki Świeżego imbiru, startego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka masła
- Do smaku świeżo zmielony czarny pieprz
-



Wykonanie:

Kaczkę umyć i osuszyć. Nakłuć pomarańczę na całej długości cienkim, ostrym szpikulcem.

Nakłutą pomarańczę w plastrach włożyć do wnętrza kaczki. Dodać 2 liście limonki kaffir. W razie potrzeby podwiązać kaczkę.

Połączyć sok pomarańczowy, imbir, cukier i sos sojowy.

Włóż masło do miski i wysmaruj nim dno.

Umieścić kaczkę na wierzchu. Zalej mieszanką z sokiem pomarańczowym. Posyp 2 listkami limonki kaffir i czarnym pieprzem.

Przykryj i gotuj na LOW przez osiem godzin. W połowie gotowania obróć kaczkę.

Wyjmij kaczkę na talerz, przykryj i trzymaj w ciepłe. Wyrzuć tłuszcz z wolnowaru.

Odcedzić płyn do małego rondelka i gotuj, aż lekko zgęstnieje. Podawaj z kaczką.