

Kaczka w słodko, ostrym sosie z mango

Dziś kolejne gościnne gotowanie. Kaczka przygotowana przez Ilonkę i Julkę a efekt... Palce lizać Nie mogłam, się z wami nie podzielić tym przepisem i oczywiście sama wpisuje go na stałe w moje menu 😊

Składniki:

Nogi z kaczki - liczymy po sztuce na osobę w naszym przypadku było to 8 szt.

Imbir do SUSHI (nabyłam: w słoiczku marynowany imbir w płatkach w różowej zalewie) - zużyliśmy około 1/2 słoiczka

Sos chili (ilość trudna do oszacowania bo dolewały co chwilę)

Miód 3-4 łyżki

Mango pulpa - w puszcze zblendowane owoce mango - 3/4 puszki - pozostała część została zjedzona podczas przygotowań

Cebula (średnia)

2 ząbki czosnku

Vegeta - do natarcia kaczki

Owoce: u nas: 2 brzoskwinie i 3 plastry ananasa, ale również mogło być mango albo gruszki

Nogi przyprawiamy Vegetą. Nacieramy dokładnie z każdej strony, układamy w naczyniu do pieczenia.

Przygotowujemy sos: połowa pulpy z mango + sos chili ilość w zależności od wytrzymałości podniebienia + miód.

Obieramy cebulę i czosnek, kroimy na cząstki.

Zalewamy nogi sosem, dorzucamy cebulę, czosnek, płatki imbiru (uwaga też ostre!) i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180C. Pieczemy pół godziny. W tym czasie pozostałą część pulpy mieszamy z sos chili, płatkami imbiru i owocami pokrojonymi w kostkę.

Polewamy zapieczone nogi, aby teraz pływały w całości w sosie Pieczemy jeszcze około 40 minut.

Podajemy z ryżem jaśminowym, lub makaronem sojowym. Po wyjęciu nóg na półmisek, musimy zebrać sos z do sosjerki, aby konsumenci mogli sobie polewać ryż czy makaron.

Danie z kategorii „Palce lizać”. Polecam

