

Kaczka w naleśnikach z sosem śliwkowym



Składniki:

- kaczka (1/2),
- cebula (1),
- sos sojowy (20 ml),
- suszone śliwki (100 g),
- utarty świeży imbir (1/2 łyżki),
- olej (50 ml),
- sól,
- cukier,
- jajka (2),
- mąka (300 g),
- woda (300ml),
- kefir naturalny (3 łyżki),
- olej (2 łyżki),
- sól (szczypta),
- cukier (szczypta).

Sposób przygotowania:

Mięso nacieramy solą, czosnkiem, a następnie kroimy na nieduże kawałki. Obrumieniamy je na tłuszczu, dodajemy pokrojoną cebulę i całość podsmażamy. Podlewamy odrobiną wody,

wrzucamy 3-4 śliwki i dusimy pod przykryciem tak długo, aż mięso będzie miękkie.

Ciasto naleśnikowe: Do miski wbijamy 2 jajka, dolewamy wodę, kefir oraz olej. Miksujemy. W trakcie miksowania dosypujemy przesianą mąkę, sól i cukier. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietanki. Jeśli jest zbyt gęste, dolewamy wody, jeśli zbyt rzadkie, dodajemy mąki. Na bardzo dobrze rozgrzanej i cienko natłuszczonej patelni smażymy naleśniki.

Sos: Zbieramy sos z duszenia kaczki. Dodajemy resztę śliwek, starty imbir i gotujemy, aż śliwki staną się miękkie. Miksujemy przygotowany sos, doprawiamy do smaku sosem sojowym, solą i cukrem. Na naleśniki kładziemy mięso kaczki i zwijamy je w ruloniki. Naleśniki podajemy na talerzykach, oddzielnie sos śliwkowy w sosjerce.