



Hozzávalók:

1 konyhakész (kb. 1,5 kg-os)  
pecsenyekacsa, só, 3 evőkanál nem túl sós  
sötét szójaszós, 2 evőkanál sherry vagy  
édes fejhérbor, 2 evőkanál olaj, 1 kiskanál  
őrölt csillagánizs, 1 evőkanál méz, 1  
mökkáskanál ecet, 1 csokor petrezselyem  
a körethez: 20 dkg finomliszt, 1,6 dl víz,  
csipetnyi só  
a nyújtáshoz: finomliszt  
a sütéshez: 3 evőkanál szezámolaj  
a töltelékhez: 2 sárgarépa, 1 dundi  
újhagyma, 1 közepes kígyóuborka  
a tálaláshoz: szójaszós

1. Ha a kínai konyha specialitásai közül valamit nem tudunk itthon reprodukálni, az a pekingi kacsza. Ezt autentikus helyen kell megkóstolni, illetve autentikus személytől kell megtanulni a készítését, ráadásul többféle variációja létezik. Ennek megfelelően a következő recept egy kicsit leegyszerűsített, ellenben otthon is elkészíthető változat.

A kacsza bőrét a nyakától kezdve föllazítjuk, vagyis ujjainkkal a bőr és a hús közé nyúlunk, mintha a szárnyast töltéshez készítenénk elő. Utána épp csak néhány másodpercre forrásban lévő vízbe rakjuk, lecsöpögtetjük, majd teljesen leszárogatjuk.

2. A szójamártást a sherryvel, az olajjal, a csillagánizzsal, a mézzel meg az ecettel összekeverjük. A kacsát ezzel kenjük meg úgy, hogy a bőre alá, a hústra is jusson belőle. 3-4 órán át érleljük, szárítjuk. Utána a petrezselymet a hasüregébe dugjuk, a szárnyast sütőrácsra tesszük, és a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) 1 órán át sütjük. Ezután megfordítjuk, a hőmérsékletet 10-15 fokkal csökkentjük, a kacsát további 30 percig sütjük.

3. Ekkor a kacsát visszafordítjuk, a hőmérsékletet is visszaállítjuk, végül a szárnyast még 30 percig sütjük. Közben a visszamaradó páclelével folyamatosan kengetjük.

4. Amíg a kacsza sült, elkészítjük a köretét. Ehhez a lisztet a vízzel leforrázzuk, megsózzuk, fakanállal elkeverjük, és hűlni hagyjuk. Utána lisztezett deszkán kinyújtjuk, és 8 csészealj nagyságú lapot szúrunk ki belőle. Egyenként megkenjük az olajjal, és egy serpenyőben, a palacsintához hasonlóan megsütjük. A sárgarépát, az újhagymát meg az uborkát

megtisztítjuk, csinos kis hasábokra vágjuk, a lepénykébe töltjük, végül összehajtjuk, és a közepüket fogvájóval rögzítjük.

5. Tálaláskor a kacsát a zöldséges lepényekkel körítjük. Szójaszószt kínálunk külön hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc + pácolás

Egy adag: 724 kcal • fehérje: 45,6 gramm • zsír: 39,8 gramm • szénhidrát: 45,9 gramm • rost: 2,2 gramm • koleszterin: 154 milligramm