

---

# Kaczka faszerowana

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1527 razy.

Kuchnia węgierska

1 młoda kaczka

1 łyżka posiekanej cebuli

2 bułki

1 łyżeczka pieprzu

mleko

1 łyżeczka majeranku

2 jaja

sól

40 g gęsięgo smalcu

1 pęczek zielonej pietruszki

Kaczkę wypatroszyć , umyć . Cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać drobno posiekany żołądek, wątróbkę, zieloną pietruszkę, majeranek, sól i pieprz. Bułkę namoczyć w mleku, wycisnąć , przetrzeć przez sito i z dwoma jajami dodać do masy. Dobrze wyrobić . Farszem tym nadziać kaczkę i zaszyć otwór. Kaczkę posolić i włożyć do brytfanny, połączyć ją sporą ilością gorącego tłuszczu i odrobiną wody. Piec w piekarniku na złoty kolor.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD