
Kaczka dzika duszona 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1544 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 dzika kaczka

20 dag boczku

1 łyżka tłuszczu

3-4 ząbki czosnku

1 marchew

1 pietruszka

1 szklanka wody lub rosółu

1 listek laurowy

1,5 l serwatki

4 winne jabłka

1 łyżka kminku

sól i pieprz do smaku

Sprawioną kaczkę namoczyć na kilka godzin w serwatce (może być zsiadłe mleko). Potem kaczkę wyjąć, osuszyć w ściereczce, podzielić na porcje i każdą z nich natrzeć solą z czosnkiem i pieprzem. W szybkowarze rozgrzać tłuszcz, obrumienić na nim porcje kaczki, przełożyć pokrojonym boczkiem, oczyszczoną marchwią i pietruszką oraz pokruszonym listkiem laurowym. Wlać rosół. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie obsmażyć na maśle w oddzielnym garnku ćwiartki oczyszczonych jabłek posypanych kminkiem. Podawać kaczkę z jabłkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD