
Pieczona kaczka nadziewana ziemniakami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1424 razy.

Młoda kaczka

3-4 gotowane ziemniaki

żołądek

serce i wątróbki kacze

2 cebule

pół łyżeczki mielonego kminku

szczypta majeranku

5 dag masła lub margaryny

jajko

łyżka tartej bułki

kilka łyżek śmietany

sól

Tuszkę kaczki po oczyszczeniu dobrze wypłukać , natrzeć solą i kminkiem, odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Żołądek i serce ugotować . Gotowane ziemniaki i podróbki przepuścić przez maszynkę, dodając surową wątróbkę. Do masy dodać : jajko, majeranek, sól, tartą bułkę oraz przesmażoną w tłuszczu, drobno posiekaną cebulę. Wszystko dokładnie wymieszać . Tak przygotowanym nadzieniem wypełnić tuszkę i zaszyć ją białą nicią. Skórkę natrzeć masłem lub margaryną. Wstawić do lekko nagrzanego piekarnika, połączyć filiżanką gorącej wody i piec ok. 1,5 godz., polewając często wytworzonym sosem. Na 5 min przed zakończeniem pieczenia połączyć kaczkę kilkoma łyżkami śmietany. Podawać z połówkami jabłek lub śliwek, krótko podsmażonymi na tłuszczu. Można też dodać owoce do tej samej blaszki, w której piecze się kaczka, na 10-15 min przed ukończeniem pieczenia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD