
Kaczka nadziewana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1710 razy.

Kuchnia włoska

1 mała młoda kaczka przygotowana do pieczenia

200 g wołowiny

50 g ryżu

80 g kiełbasy

30 g boczku

30 g słoniny

2 jajka

1 cebula

1 łyżka siekanej natki pietruszki

1 ząbek czosnku

1 gałązka rozmarynu

1 łyżka wazowa rosołu

4 łyżki oliwy z oliwek

sól, pieprz i gałka muskatołowa

Mięso i kiełbasę drobno posiekać, zrumienić na podsmażonym z cebulą boczku i słoninie. Ryż ugotować al dente w osolonej wodzie. Mięso, ryż, posiekany czosnek z natką pietruszki i jajka dokładnie wymieszać i przyprawić pieprzem, solą i gałką muskatołową. Tak sporządzonym farszem nadziać oczyszczoną kaczkę i zaszyć odpowiednio mocną nitką. Piec 2 godziny na oliwie z dodatkiem rozmarynu w brytfannie pod przykryciem, polewając od czasu do czasu rosołem. Po upieczeniu zdjąć pokrywę i podrumienić kaczkę na silnym ogniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD