Pieczona dzika kaczka

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1408 razy.

1 kaczka
3 łyżki margaryny lub smalcu
sól
Marynata:
szklanka octu (10%)
2 szklanki wody
5 małych cebul
pietruszka
marchew
kawałek selera
3 goź dziki
pieprz
listek laurowy
5 ziaren jałowca
Rosół:
podroby kacze
trochę włoszczyzny
łyżka mąki
sól

Kaczkę sprawić i opłukać . Ugotować marynatę: jarzyny włożyć do zimnej wody razem z przyprawami i gotować , aż zmiękną. Gdy wywar ostygnie, dodać ocet, zalać tym roztworem kaczkę i marynować 3-4 dni. Po tym czasie kaczkę osuszyć , natrzeć solą, nóżki wsunąć w nacięte kieszonki, włożyć do brytfanny, obkładając marynowanymi cebulami. Polać stopionym tłuszczem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 50-60 min, polewając wytworzonym sosem i marynatą. Z podrobów i jarzyn ugotować esencjonalny rosół z 2 szklanek wody. Przecedzić go, wymieszać z mąką, połączyć z sosem z pieczenia i trochę podgotować , aby zgęstniał. Kaczkę przełożyć do gorącego sosu i podawać z pieczonymi ziemniakami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD