

---

# Pieczona dzika kaczka

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1335 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD