
Pieczeń z dzikiej kaczki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1216 razy.

Kuchnia węgierska

2 dzikie kaczki

1-2 liście laurowe

2-3 marchwie

4 goź dziki

2 pietruszki

2 łyżki octu

plaster selera

100 g wędzonego boczku

1/2 l czerwonego wina

100 g tłuszczu

sól

2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 łyżeczka pieprzu

2 łyżki mąki

Warzywa pokroić w plasterki i przyrządzić z nich zalewę, dodając ocet, wino, sól i przyprawy. Moczyć w niej przez 2 dni piersi i udka z dzikich kaczek, które wcześniej należy naszpikować wędzonym boczkiem. Potem wyjąć je z zalewy, wyłożyć dno brytfanny warzywami, ułożyć na nich porcje kaczek, zalać gorącym tłuszczem i piec w piekarniku na złoty kolor. Warzywa oprószyć mąką, połać zalewą i zagotować. Przepędzić, wymieszać z kwaśną śmietaną i powstałym sosem oblać podzielone na porcje dzikie kaczki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD