
Kaczka z brzoskwiniami

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3600 razy.

1 kaczka (ok. 1,5 kg.),
1 puszka brzoskwiń,
1 szklanka białego wytrawnego wina,
4 łyżki oleju,
5 goź dzików,
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,
1 łyżka natki pietruszki,
sól,
pieprz.

Kaczkę oczyścić , umyć i osączyć . Goź dziki zmiążdżyć w

moź dzierzu. Kaczkę natrzeć mieszanką soli, pieprzu i goź dzików. Na patelni rozgrzać olej, zrumienić na nim kaczkę ze wszystkich stron, przełożyć ją do rondla, wlać

syrop z brzoskwiń i dusić na małym ogniu 30-40min. Gdy kaczka będzie miękka, dodać pokrojone brzoskwinie, wino i dusić jeszcze 10 min. Kaczkę wyjąć z rondla, pokroić na porcje i ułożyć w kształcie tuszki na półmisku. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody, dodać do wytworzonego sosu, zagotować i doprawić solą i pieprzem. Kaczkę polać sosem, a brzoskwinie ułożyć wokół niej na półmisku. Kaczkę posypać natką pietruszki.

Podawać z ziemniakami lub ryżem na sypko.

Ten przepis jest świetny a kaczka smakuje po prostu fenomenalnie, polecam gorąco.

Nadesłał(a):edyta 2006-01-27 22:01:26