
Kaczka duszona z czerwona kapusta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7612 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 mloda kaczka,

60 g masla,

1 kg czerwonej kapusty,

40 g stopionej sloniny,

1 mala cebula,

1/2 lyzki maki,

sok z 1 cytryny,

1 lyzka majeranku,

200 ml czerwonego wytrawnego wina,

1 lyzeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Sprawiona i umyta kaczke osuszyc, natrzec sola wymieszana z majerankiem (wewnatrz i zewnatrz) na godzine przed pieczeniem. Po tym czasie uformowac, to jest wlozyc nozki w otwor brzucha i przymocowac. Zaszyc skore szyi oraz sciagnac i przymocowac do korpusu skrzydelka. Rozgrzac w brytfannie maslo, wlozyc kaczke pieresia do gory, piec w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez 1 godz. W czasie pieczenia kilkakrotnie podlewac wytopionym z niej tluszczem, a potem, w miare potrzeby, woda. Gdy sie juz przyrumieni z jednej strony, odwrocic grzbietem do gory.

2. Kapuste obrac z wierzchnich lisci, umyc, przekroic na pol, wyciac glab, poszatkowac. Sparzyc krotko wrzatkciem, odcedzic, posolic, skropic cytryna, zeby nie stracila koloru.

3. Cebule obrac, posiekac drobno. Roztopic w garnku slonine, przesmazyc na niej cebule, po czym dodac make, wymieszac. Wlozyc kapuste, dodac cukier, pieprz, wlac 200 ml wody i 200 ml wina. Dusic, poczatkowo bez przykrycia, a potem pod przykryciem 15 min.

4. Kaczke wyjac z piekarnika, podzielic na porcje i przelozyc, razem z sosem, do kapusty. Dusic na bardzo malym ogniu 15-20 min, az mieso bedzie zupełnie miekkie.

5. Kaczke ulozyc na duzym polmisku, oblozyc wokol kapusta i podawac goraca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)