
Kaczka faszerowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 18298 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

1 kaczka wagi ok. 2,5 kg,

1 l bulionu z drobiu,

400 ml białego wytrawnego wina,

1 marchew,

1 seler,

1 cebula,

1 bouquet garni,

sol.

Farsz:

350 g surowego boczku,

175 g chudej cieleciny,

350 g watrobki kaczej lub gesiej pokrojonej w duza kostke,

75 g wymoczonego w mleku i odcisnietego miekiszu bulki,

3 obrane i drobno posiekane pieczarki,

4 zoltka,

1 lyzka masla,

1 lyzka koniaku,

szczypta przyprawy "4 aromaty" (przepis w "ogolne"),

sol, pieprz.

1. Kaczke sprawic, umyc i osuszyc. Odciac i zachowac skrzydelka, szyje i lapy.

Skore wraz z miesem oddzielic od kosci. Kosci zachowac. Mieso oddzielic od skory, ktora nasolic i odstawic na 1 godz. w chlodne miejsce.

2. Piers kaczki pokroic w kostke. Reszta miesa kaczki oraz boczek i cielecine zmiksowac z bulka, nastepnie ucierac, dodajac po 1 zoltku. Doprawic sola, pieprzem, i "4 aromatami". Watrobke przesmazyc krotko na masle. Polaczyc z reszta. Dodac pieczarki, piers kaczki i koniak. Farsz dokladnie wymieszac.

3. Skore ulozyc na wilgotnej sciereczce. Nalozyc farsz. Skore zwinac i zaszyc, nastepnie owiazac mocna nicia. Owinac w sciereczke i zawiazac ja na koncach.

4. Jarzyny, kosci i pozostale resztki kaczki zalac winem i bulionem, dodac bouquet garni i zagotowac. W wywarze tym gotowac kaczke 1 godz.20 min, na wolnym ogniu. Wyjac, odwinac, po czym scisle zawinac

w sucha ściereczkę, przycisnąć obciążoną deseczką i schłodzić.

5. Bulion przecedzić, odparować o 2/3 i ostudzić. Kaczkę przełożyć na półmisek, przybrać paseczkami zblanżowanego pora, rzodkiewkami, kaparami i pieczarką. Zalać tejącym bulionem i wstawić na 2 godz. do lodówki. Podawać na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 20.

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