
Kaczka faszerowana bez rozcinania

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7131 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 3,5 godz +24 g

2 kaczki.

Farsz:

600 g watrebek z gesi lub innego drobiu,

800 g lopatki wieprzowej,

2 l wywaru jarzynowego,

350 ml porto,

1 lyzka cukru,

1 lyzka saletry,

4 jaja,

10 g zelatyny,

400 ml smietanki kremowej,

50 g suszonych borowikow.

1. Borowiki umyc, namoczyc, ugotowac. Wywar przecedzic, grzyby pokroic w kostke.

2. Wypatroszyc jedna kaczke, usunac z niej wszystkie kosci. Natrzec cukrem i

saletra. Ulozyc w rynience.

3. Druga kaczke pociac na kawalki. Skore i kosci usunac. Piersi odciac, natrzec cukrem i saletra. Ulozyc w rynience obok pierwszej kaczki. Zalac 100

ml porto, odstawic na 12 godz.

4. Do garnka wlac wywar jarzynowy, wywar z borowikow, wlozyc kosci kaczek, gotowac 1 godz.

Odszumowac, odparowac do objetosci 500 ml, wlac 100 ml porto,

zagotowac, ostudzic. Watrobki zalac 150 ml porto, odstawic na 1 godz.

5. Zemlec lopatke, watrobki i mieso z drugiej kaczki, ktora nie byla marynowana. Wymieszac, dodac jaja, smietanke i grzyby. Marynowane piersi drugiej kaczki pokroic w paski. Do calej marynowanej kaczki wlozyc polowe farszu. Na

nim ulozyc paski marynowanych piersi i dopelnic reszta farszu. Kaczke zaszyc

i wlozyc do formy. Podlac polowa wywaru z porto, piec 1,5 godz w temp.200żC.

6. Gdy kaczka ostygnie, przygotowac galarete: pozostaly wywar zagotowac i rozpuszcic w nim zelatyne namoczona w 2 lyzkach zimnej wody. Nastepnie galarete

ochlodzic i plynna zalac kaczke. Wstawic do lodowki na 24 godz. Przed podaniem pokroic w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 72.

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

