
Potrąwka z kaczki z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2389 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kaczka,
2-2,5 l wody,
1 marchewka,
1 pietruszka,
1 por,
1/2 malego selera,
1 srednia cebula,
6 ziaren ziela angielskiego,
1/2 liscia laurowego,
sol, pieprz.

Sos:

400 g swiezych borowikow lub podgrzybkow,
250 ml smietany,
1 srednia cebula,
2 lyzki masla,
1 lyzka maki,
1 lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,
sol, pieprz.

1. Niezbyt tlusta, mloda kaczke umyc, uformowac do gotowania. Nozki wlozyc w rozciecie brzucha i spiac brzegi otworu szpilkami. Skrzydelka przymocowac do korpusu. Jarzyny umyc, obrac. Cebule przeciac na pol i zrumienic na patelni (bez tluszczu). Wlozyc kaczke do garnka, zalac wrzatkim, gotowac na malym ogniu pod przykryciem 30 min. Nastepnie dodac jarzyny, pieprz, sol, przyprawy i gotowac do miakkosci (ok. 30 min). Odlac 250 ml rosolu na sos i ostudzic.
2. Przygotowac sos: grzyby oczyszcic, umyc, gotowac w malej ilosci wody pod przykryciem 20 min. Po czym wyjac, pokroic na paseczki, z powrotem wlozyc do wywaru grzybowego, dodac posiekana cebule, lyzke masla, sol, pieprz i dusic na bardzo malym ogniu 30 min. W czasie duszenia grzybow zrobic w duzym naczyniu zasmazke z pozostalego masla i maki, rozprowadzic zimnym rosolem,

wląc smietane, dodać pokrojona zielona pietruszka, po czym doprawić solą i pieprzem. Ciągłe mieszanie, gotować 3-4 min. Kiedy grzyby będą już miękkie, dodać je wraz z pozostałym wywarem do sosu i wymieszać.

3. Kaczki wyjąć z garnka, usunąć szpilki, pokroić na małe kawałki. Odciąć udka, przekroić na pół. Odciąć skrzydełka z kawałkiem piersi. Kaczki przeciąć wzdłuż i z każdej połowki wykroić 3-4 porcje. Podzieloną kaczki włożyć do sosu i jeszcze raz zagotować.

4. Kaczki przełożyć na polmisek, zalać gorącym sosem i obłożyć ryżem ugotowanym na pozostałym rosolu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 36.

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