
Kaczka w złotym sosie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1515 razy.

Kaczkę, po dostatecznym oczyszczeniu, gotuje się krótko z włoszczyzną i korzeniami. Sos do niej robi się w następujący sposób: łyżkę masła zrumienić z stosowną ilością mąki, rozprowadzić rosołem od kaczki, dodać trochę octu, cukru i karmelu; ostatniego tyle, aby sos nabrał złotego koloru, przecedzić przez sitko, dodać do niego rozmaitych marynatów jak to: korniszonów, kalafiorów, rydźów, zagotować razem, ułożyć kaczkę na półmisku i polać sosem. Można ją też zrobić w ten sposób: zamiast z marynatami z rodzynkami.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"