
Potrawa z kaczki ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1130 razy.

Rozebrać dobrze oczyszczoną kaczkę na 4 części, posolić trochę i krótko ugotować z włoszczyzną i korzeniami. Rozpuścić łyżkę masła z mąką, rozprowadzić przecedzonym rosołem od kaczki, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, włożyć parę cienko pokrajanych grzybków; z smakiem grzybowym lub trochę proszku grzybowego, zagotować, zalać tym kaczki i niech się jeszcze dobrze pogotują.

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