
Kaczka faszerowana po francusku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2536 razy.

Dwie młode, tłuste kaczki oczyścić , nasolić i nadziać oddzieliwszy ostrożnie skórę od piersi następującym farszem: 10 deka młodej słoninki, 10 deka cielęciny i dwie wątróbki z kaczek przepuścić przez maszynkę i przefasować przez sito. Dodać jedną cebulę utartą na tarce i uduszoną na maśle, trzy łyżki przesianej bułki, jedno całe jajo, trochę pieprzu i gałki muskatołowej. Po nadzianiu zaszyć i piec w piecu jak zwykle, polewając często masłem, aż się ładnie zrumienią. Potem podać pół szklanką czerwonego wina, wsypać na koniec noża papryki i jedną drobno poszatkowaną cebulę. Na dopieczeniu posypać kaczki lekko mąką, oblać parę razy sosem, a wydając, ułożyć pokrajane na półmisku. Podać do nich sałatę zieloną lub zimową, albo buraczki.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"