
Kaczka duszona w sosie kaparowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1479 razy.

Oczyszczoną i nasoloną kaczkę dusić na maśle w rondlu podlewając rosółem. Gdy już jest miękka i zupełnie rumiana pokrajać jak zwykle. Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić smakiem z pod kaczki i rosółem, dodać dwie łyżki wymoczonych kaparów, zafarbować na rumiany kolor karmelem, wcisnąć trochę cytryny i włożyć kaczkę do sosu poddusić jeszcze z kwadrans. Podać do stołu obłożoną włoskim makaronem lub kluseczkami kładzionymi.

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