
Potrawa z kaczki z grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1283 razy.

Oczyszczoną i nasoloną kaczkę dusić na maśle z cebulką, podlewać smakiem z ugotowanych osobno grzybów. Gdy kaczka już miękka, pokrajać ją, sos zaprawić ć wierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej łyżką mąki, precedzić , a wrzuciwszy do niego poszatutowane grzybki, włożyć kaczkę i poddusić jeszcze z kwadrans. Oddzielnie ugotować na rosolu i. dobrej łyżce masła, aby była tłusta, pół funta kaszy perłowej; wyprażyć ją w piecu na sypko i wydając ułożyć kaczkę w środku, a naokoło zrobić rant z kaszy i oblać sosem. Można także robić tę potrawę z ugotowanej kaczki. W takim razie kaszę zasypać na pozostałym rosolu, a będzie smaczniejsza.

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