
Potrawa z kaczki na dziko

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1206 razy.

Oczyszczoną kaczkę zalać w wilgę dnia przygotowanym rosółem z octu, cebuli i korzeni, Nazajutrz posolić i dusić na maśle z cebulką i korzeniami, podlewać rosółem. Gdy już obrumieniona i miękka potranżerować ją w kawałki, sos precedzić, zaprawić ć wierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, dodać łyżkę octu, trochę imbiru, muskatołowej gałki, poddusić jeszcze kaczkę w tym sosie i wydać obłożoną na półmisku włoskim makaronem, lub osobno podać buraczki duszone ze słoniną.

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