

Doradca Smaku II, odc. 22: Faszerowane udko kaczki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kaczka	2 udka
boczek mielony	75 g
słonina	2 plastry
cielęcina mielona	100 g
śliwki suszone	50 g
szalotka	1 szt.
olej	20 ml

Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat

ogórki konserwowe

Musztarda sarepska Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wyjmujemy z udek kaczki kości, przygotowując je do faszzerowania. Nacinamy udka tak aby zrobić miejsce na farsz.
- KROK 2 Do miski wkładamy mieloną cielęcinę i mielony boczek, mieszamy je ze sobą. Siekamy śliwki, szalotkę i dodajemy do miski z mięsem. Przyprawiamy solą , pieprzem i mieszamy. Na koniec do farszu dodajemy posiekane ogórki konserwowe. Wszystko ze sobą łączymy mieszając i doprawiając przyprawą do mięsa mielonego.

- KROK 3 Udka kaczki doprawiamy solą i pieprzem. Układamy w udkach przygotowany farsz i zawijamy je dokładnie. Całość związujemy sznurkiem / nitką dla zabezpieczenia przed otworzeniem się udka w trakcie pieczenia. Następnie związane udka owijamy plastrem słoniny i dodatkowo związujemy jeszcze raz sznurkiem / nitką.
- KROK 4 Na patelni rozgrzewamy olej i na dobrze rozgrzaną patelnię kładziemy przygotowane udka. Doprawiamy je jeszcze solą i pieprzem. Smażymy je z każdej strony 2-4 minuty.
- KROK 5 Przekładamy kaczkę do naczynia żaroodpornego, polewamy powstałym na patelni tłuszczem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180-190 stopni na 45-50 minut. W tym czasie co ok. 12-15 minut polewamy ją tłuszczem z naczynia w którym się piecze i przekręcamy na inna stronę. Po tym czasie wyjmujemy kaczkę z piekarnika.
- KROK 6 Zdejmujemy z niej sznurek / nitkę, zdejmujemy też słoninę, kroimy w grube plastry i układamy na talerzu.
- KROK 7 Kaczkę polewamy odrobinką powstałego w pieczeniu tłuszczu i podajemy ją z musztardą sarepską.