

## Doradca Smaku, odc. 23: Kaczka confit po francusku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1 szt.
<b>smalec</b>	2 kg (z kaczki)
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	
<b>Goździki całe Prymat</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kaczkę kroimy na kawałki tak by otrzymać dwie piersi i dwa udka.
- KROK 2 Do roztopionego w garnku smalcu wrzucamy czosnek, liście laurowe, ziele angielskie, goździki i pokrojoną w 8 kawałków cebulę.
- KROK 3 Smalec rozgrzewamy do maksymalnie 80 – 90 stopni. Na patelnię wylewamy odrobinę naszego roztopionego smalcu i układamy kaczkę.
- KROK 4 Oprószamy pieprzem i solą, a następnie podsmażamy kawałki kaczki aż do ich zarumienienia.
- KROK 5 Następnie kawałki przekładamy do ciepłego smalcu i dusimy przez minimum 1,5 – 2 godziny.
- KROK 6 Po tym czasie wyjmujemy kaczkę i układamy na osobnym naczyniu.

- KROK 7 Następnie bierzemy trochę smalcu z garnka i wylewamy na patelnię. Podgrzewamy go i podsmażamy kawałki kaczki by uzyskać chrupiącą skórkę.
- KROK 8 Kaczkę układamy na udekorowany talerz i podajemy.