

Doradca Smaku V: Kaczka ze smażonymi śliwkami i kaszą, odc. 38



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

udko z kaczki	4 sztuki
szalotka	2 sztuki
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
kasza jęczmienna gruba	150 gramów
rosół warzywny KUCHARZEK	700 mililitrów
ser dojrzewający bursztyn	50 gramów
miód wielokwiatowy	1 łyżka
śliwki węgierki	10 sztuk
koper	1 pęczek
olej	1 litr
masto klarowane	2 łyżki
masto	1 łyżka

Do smaku:

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Majeranek suszony Prymat

Kminek mielony Prymat

gałka muskatołowa

Tymianek suszony Prymat

Ziele angielskie mielone Prymat

Cynamon mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Deskę do krojenia posypujemy solą, majerankiem, kminkiem mielonym, gałką muskatołową oraz tymiankiem. Kacze udka dokładnie obtaczamy w przygotowanej mieszance przypraw i odstawiamy na chwilę, żeby mięso przeszło ich aromatem.
- KROK 2** Następnie udka przekładamy do garnka i zalewamy około 1 litrem zimnego oleju. Włączamy ogień i gotujemy na wolnym ogniu przez 2 godziny. Garnek przykrywamy folią aluminiową włożoną do wewnątrz, tak, aby dotykała powierzchni oleju (w innym przypadku skroplona para wodna spadałaby na rozgrzany olej).
- KROK 3** Szalotki kroimy w drobną kostkę i smażymy na rozgrzanym na patelni maśle klarowanym. Dodajemy pokrojone w drobną kostkę: marchewkę, pietruszkę i seler. Po chwili dodajemy kaszę jęczmienną i kiedy kasza stanie się szklista, zalewamy całość rosółem warzywnym. Gotujemy do czasu, aż kasza i warzywa będą miękkie. Doprawiamy do smaku pieprzem czarnym.
- KROK 4** Przygotowujemy konfiturę ze śliwek: w niedużym rondlu rozgrzewamy miód i dodajemy wydrylowane śliwki do niedużego rondelka z rozgrzanym miodem wrzucamy wydrylowane śliwki. Doprawiamy go ziele angielskim mielonym, cynamonem i dusimy chwilę na wolnym ogniu.
- KROK 5** Na blasze wyłożonej pergaminem układamy kacze udka. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 10-12 minut.
- KROK 6** W międzyczasie kończymy przygotowanie kaszy. Dodajemy pokrojony koperek, starty żółty ser oraz 1 łyżkę masła.
- KROK 7** Kacze udka podajemy na aromatycznej kaszy wraz z podduszonymi w miodzie śliwkami.