

Dzika kaczka pieczona

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczki	2
marchew	
pietruszk	
seler	
cebula	
ocet	1\2szkl
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
śmietana	1\4l
mąka	łyżka
olej	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawione i umyte kaczki zabajcować na 3dni w zalewie sporządzonej w następujący sposób umyte warzywa ,z wyjątkiem cebuli ,obgotować ,dodać ocet i przyprawy (zalane zimna zaprawą kaczki przetrzymać kilka dni w chłodnym miejscu).Następnie wyjęte z marynaty tuszki osuszyć ,natrzeć lekko oliwa i obłożyć plasterami cebuli .Zawinąć w folie i zostawić dzień lub dwa ,po czym zdjąć cebulę i piec w brytfannie wyłożonej plasterami słoniny lub boczku.Podczas pieczenia smarować kaczki kwaśną śmietaną i podlewać małą ilością wody.Gdy są miękkie,wyjąć i podzielić na porcje.Sos podprawić śmietaną rozmieszaną z mąką i zagotować .Podawać z kładzionymi kluskami i czerwoną kapustą.