

Kaczka po myśliwsku



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1 szt
słonina	1 kg
białe wino	1/2 szklanki
mąka	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
borowiki	100 g
natka pietruszki	5 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawioną kaczkę umyć i dokładnie natrzeć na zewnątrz i od środka przyprawą do drobiu po myśliwsku Prymat. Skórę kaczki lekko nakłuć i pozostawić na 30 minut w temperaturze pokojowej. Naszpikować słoniną i piec w piekarniku do całkowitego zrumienienia. Następnie kaczkę przełożyć do brytfanny i dusić do miękkości. Sporządzić sos dodając 100 g przysmażonych wcześniej borowików lub pieczarek, trochę białego wina oraz zawiesinę z mąki i wody. Zagotować i doprawić do smaku. Przed podaniem poleć kaczkę sosem i posypać siekana zieloną pietruszką. Podawać z kluskami lub ziemniakami oraz surówką lub zasmażoną kapustą.