

Kaczka w sosie brunatnym

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	2,5 kg
sos brunatny	5 szkl
sól gruba	10 łyżek płaskich

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kaczki Usunąć tłuszcz. Odciąć skrzydełka i szyjkę. Wypłukać, osuszyć czystą ściereczką. Natrzeć solą (10 łyżek) z wierzchu i od wewnątrz, pozostawić na noc w lodówce. Dokładnie wypłukać. Duży garnek napełniony 5-6 litrami wody doprowadzić do wrzenia, włożyć ptaka, gotować aż pokażą się szumowiny. Wyjąć, starannie spłukać kaczkę zimną wodą. 5 szklanek sosu wlać do małej brytfanny, zagotować, włożyć kaczkę, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, przykryć, zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu 1 1/2 - 1 l' godz. Obracając 2 - 3 razy. Wyjąć, przestudzić, pokrajać w małe kawałki, podgrzać w sosie. Podawać na gorąco z sosem i ryżem jako danie główne lub na zimno z kilkoma łyżkami sosu na przekąskę.