

Kaczka w sosie własnym



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka	1 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
tłuszcz do smażenia	
woda	1 szkl
mąka	2 łyżki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę pokroić na kawałki i dać do rondla, oprószyć troszeczkę solą i pieprzem, dodać drobno pokrojoną cebulę, czosnek, marchew i pietruszkę, dać tłuszcz do smażenia i podlać odrobiną wody, żeby kaczka się nie przypaliła. Jak kaczka będzie już podsmażona, rozrobić 2 łyżki mąki z odrobiną wody i zagęścić sos.