

Kasza z kaczką w sosie pieczarkowym



BARBARA777



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	400 g
cebula	1
pieczarki	400 g
bulion	1 szklanka
mąka	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
kasza	200 g
sól	
pieprz	
majeranek	1 łyżeczka
ziele angielskie	5
Liść laurowy suszony Prymat	2
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi z kaczki kroimy w paseczki.
- KROK 2 Cebulkę kroimy w kosteczkę i smażymy na patelni.
- KROK 3 Do cebulki dorzucamy pieczarki pokrojone w talarki.
- KROK 4 Gdy pieczarki lekko się podsmażą, wrzucamy kaczkę i zalewamy wodą. W tym czasie wstawiamy wodę na gotowanie kaszy.

- KROK 5 Przyprawiamy solą, pieprzem dodajemy majeranek i wszystko razem dusimy. Dusimy tak 15 min.
- KROK 6 W kubku rozrabiamy w odrobinie zimnej wody mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną. Wlewamy to do sosu i dokładnie mieszamy.
- KROK 7 Gdy kasza się ugotuje nakładamy na talerz i polewamy sosem. Smacznego! :)