

## marynowana kaczka

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1000 g
<b>woda</b>	250 g
<b>cebula</b>	50 g
<b>marchew</b>	50 g
<b>pietruszka</b>	30 g
<b>seler</b>	30 g
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 sztuka
<b>ziele angielskie</b>	5 ziaren
<b>pieprz</b>	5 ziaren
<b>Dożdżiki</b>	3 sztuki
<b>ocet</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, pietruszkę i selera pokroić w kostkę; cebulę w plasterki, zalać wodą i gotować ok. 1 godzinę. Następnie uzupełnić ilość wody do ok. 500 g, dodać przyprawy, ocet i zagotować pod przykryciem. Gotową zalewę wystudzić. Mięso zalać zalewą- umieścić w chłodnym i ciemnym miejscu na 3 dni. Od czasu do czasu zmieniając jego pozycję.