

Potrąwka- \"Dzika kaczka\"



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

korpus z kaczki lub gęsi	1 szt
Majeranek suszony Prymat	3 łyżki
jajko	3 szt
cebula	2 szt
smalec	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
sól do smaku	
czosnek	3 ząbki
sok z cytryny	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	2 łyżki
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
Liść lubczyku suszony Prymat	2 łyżki
podroby	kacze lub gęsie kg
ryż	2 (z dodatkiem majeranku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Korpus z kaczki lub gęsi oraz podroby(może być żołądek, wątróbka, serduszko...) ugotować do miękkości w wodzie z imbirem, majerankiem i solą. Wystudzić, obrać mięso z kości. Podroby i mięso zmielić. Wymieszać z ryżem(przepis na ryż z majerankiem powyżej). Dodać dwa przeciśnięte ząbki czosnku, sól, pieprz oraz zeszkloną na smalcu cebulę. Wymieszać z surowymi jajami, jeśli jest bardzo gęste dolać ½ szklanki wywaru powstałego z gotowania korpusu i podrobów. Zapiekać 40 minut w temp ok. 200 stopni. Ze szklanki wywaru zrobić sos. Zagotować, dosypać lubczyk, pieprz, jałowiec. Zasmażyć 2 łyżkami mąki na smacu. Dodać ząbek czosnku i sok z cytryny do smaku. Podawać np z ćwikłą.

