

Przepis dnia V: Kacze uda z żurawiną i kozim serem, odc. 75



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

batat	2 sztuki
udka z kaczki	2 sztuki
ser kozi	40 g
Liść laurowy suszony Prymat	
suszona natki pietruszki Prymat	
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mięso mielone indycze	100 g
żurawina suszona	40 g
olej	100 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Przygotowujemy farsz: mięso mielone przekładamy do miski, do niego rozkruszamy kozi ser, dodajemy suszoną żurawinę i dużą ilość suszonej natki pietruszki. Całość doprawiamy do smaku świeżo mielonym pieprzem i solą morską. Dodajemy pół łyżeczki bułki tartej, żeby zagęścić konsystencję farszu, zagniatamy i odstawiamy.

- KROK 3 Opalamy włoski na skórze kaczki (opalarką lub nad gazem). Nacinamy mięso wzdłuż kości udowej i wyjmujemy kość oraz chrząstkę.
- KROK 4 Przygotowujemy marynatę: do miseczki wsypujemy kilka rozkruszonych w dłoniach liści laurowych, znaczną ilość przyprawy do drobiu po myśliwsku, olej i całość łączymy.
- KROK 5 Kacze nogi dokładnie marynujemy. Do środka, w miejsce po kości wkładamy przygotowany farsz, zamykamy, przekładamy do naczynia żaroodpornego i odstawiamy. Bataty przekładamy do drugiego naczynia żaroodpornego. Polewamy je odrobiną oleju, wrzucamy kilka pokruszonych liści laurowych i posypujemy świeżo mielonym pieprzem. Oba naczynia wstawiamy do piekarnika. Ziemniaki pieczemy przez godzinę w 180 stopniach, a kaczkę przez 1,2 h w 120 stopniach. Możemy również obie potrawy piec przez 1,5 h w 150 stopniach.
- KROK 6 Podajemy z ulubioną sałatą np. rukolą i ozdabiamy żurawiną.