

ROSÓŁ Z KACZKI



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1-1,5 kilogram
marchewka	3 sztuki
por (biała część)	1 sztuka
pietruszka	2 sztuki
seler korzeniowy	1/2 sztuka
seler naciowy	2 łodygi
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżka
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Kaczkę umyć i podzielić na części, wymoczyć w wodzie. W dość dużym garnku zagotować ok 4 litry wody, wrzucić części kaczki, dodać sól. Warzywa obrać i podzielić na mniejsze kawałki, wrzucić do gotującego się mięsa. Dodać przyprawę.

2/ Rosół gotować na małym ogniu tak aby tylko mrugał. Najlepiej 3-4 do nawet 6 godzin. Podawać z makaronem, posypany świeżą natką pietruszki.