

zupa z kaczki

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|----------|
| kaczka | 150 g |
| włoszczyzna | 50 g |
| marchew | 50 g |
| mleko | 100 g |
| sól | |
| goździk | 1 sztuka |
| liść laurowy | |
| kwasek cytrynowy | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczaną kaczkę pokroić na części, zalać zimną wodą, posolić i gotować. Dodać warzywa oraz przyprawy. Po ugotowaniu oddzielić mięso od kości; mięso pokroić i wrzucić do wrzątku. Zupę zabielić mlekiem i doprawić do smaku.