Rosół z kaczki z lanymi kluskami :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół z kury	2 kostki
grzyby suszone	2 szt.
kaczka	1/2 szt. (bez wyluzowanej piersi i o
cebula	1 szt.
marchew	3 szt.
pietruszka	1 szt.
seler	1/8 szt.
por	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i podzielone na kawałki mięsa i kości zalać 1,5 litra zimnej wody .Dodać obrane warzywa , ziele angielskie , grzyby , kostki bulionowe , lubczyk .Doprowadzić do wrzenia .Zmniejszyć gaz i gotować 1,5 godziny . Wyjąć mięso i warzywa .Rosół przecedzić . Jeśli komuś przeszkadza to zdjąć z wierzchu tłuszczyk .Podgrzać , doprawić do smaku .
Podawać z makaronem , pierożkami z mięsem kaczki , kluskami lanymi itp.

Obrane mięso użyć do robienia pierożków, pasztecików, krokietów .
Zebrany z rosołu tłuszcz ogrzewać na małym gazie by odparowała wilgoć . Ostudzić . Ja zlewam go do małych pojemniczków (takich na jedną porcję) i zamrażam .

Tym razem z braku czasu podałam z kupnymi lanymi kluskami , ale lepsze będą robione w domu .