

Kaczka w owocowo-warzywnym sosie



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wybrane czesci kaczki - nogi lub skrzydla,	
cebule (np czerwone i biale)	3
rodzynki	garśc
garśc suszonych daktyli lub innych suszonych owocow tj morele, slivki, figi	
marchewka	1
przyprawy do smaku (sol, pieprz, papryka, curry, majeranek, czosnek, kilka kropel sosu sojowego)	
natka pietruszki	peczek
tłuszcz do smażenia	
kopiasta lyzka maki do zageszczenia sosu	
rosół	1,5 szklanki
wino białe wytrawne	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czesci kaczki umyc, osuszyc, natrzec przyprawami i odstawic do lodowki. Suszone owoce wrzucic do szklanego naczynia i zalac winem, pozostawic na co najmniej pol godziny. Podsmazyc do zrumienienia, przelozyc do rondla i zalac rosolem i winem (rowniez tym z zalanych owocow), w proporcji 1x1(np 1,5 szklanki rosolu na 1,5 szkl. wina). Przyprawic do smaku, ok 40min przed zakonczeniem duszenia, dodac pokrojona cebule i marchew. Na 10 min przed koncem dodac suszone owoce. Zagescic maki i dodac pokrojona natke. Kaczka wymaga ok 1,5-godzinnego duszenia, aby byc miekka. Do tego dania znakomicie pasuja pyzy drozdzowe ugotowane na parze.