

Kaczka \"Delicja\"



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka

ziemniaki

zielona papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 kaczka, 1 litr wody, 3 marchewki pokrojone w talarki, 1 mały kawałek selera pokrojony w paski, 3 roztarte ząbki czosnku, 1 cebula pokrojona w plasterki, 1 zielona papryka pokrojona w plasterki, pół łyżki soli, pół łyżeczki pieprzu, 3 - 6 obranych ziemniaków, półtorej łyżki masła, pół szklanki tartej bułki, 2 jajka na twardo pokrojone w plasterki.

SPOSÓB WYKONANIA: Kaczkę oczyścić i usunąć nadmiar tłuszczu. Włożyć do dużego garnka, dodać marchewki, seler, czosnek, cebulę, paprykę, zalać wodą, doprawić solą i pieprzem. Zagotować, odszumować, przykryć, zmniejszyć płomień i gotować na średnim ogniu 45 minut. Włożyć ziemniaki, gotować dalej przez 30 minut. Mięso i ziemniaki powinny być miękkie. Kaczkę trzymać w cieple. Wywar przecedzić, jarzyny wyłożyć na talerz, trzymać w cieple. W małym garnku stopić masło, wsypać tartą bułkę, dokładnie wymieszać, wlać 2 szklanki wywaru, gotować przez 5 minut, często mieszając. Doprawić solą i pieprzem, Kaczkę pokroić na porcje, ułożyć na gorącym półmisku, połączyć gorącym sosem, przybrać plasterkami jaj.