

Kaczka duszona w winie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1 kg
wino białe wytrawne	2 szklanki
kostka rosołowa	1 szt
cebula	3 szt
olej	3 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz w ziarnach	do smaku
grzyby suszone	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą i oczyszczoną kaczkę pokroić na porcje, włożyć do garnka, osolić, dodać wino, szklankę wody i bulion. Dodać pokrojone w cząstki cebulę, oliwę, grzybki, kilka ziaren pieprzu, olej i sok z cytryny. Przykryć i dusić na wolnym ogniu. Sos przyprawić pieprzem i solą. Gotową kaczkę wyłożyć na półmisek, polać przetartym przez sito sosem i obłożyć ziemniakami z koperkiem.