Kaczka duszona z grzybami



RENIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kaczka	1
czosnek ząbki	2-3
pieczarki	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną kaczkę najlepiej w całości natrzeć solą, czosnekiem, a nastepnie pokroić na porcje. Obrumienić je na tłuszczu, dodac pokrojoną cebulę i grzyby, podsmażyć, podlac odrobiną wody dusić pod przykryciem. Gdy mieso miękkie można zalać potrawę szklanką śmietany wymieszanej z łyżeczką mąki lub posypać spora ilością zieleniny. Podawać z kaszą lub ziemniakami i sałatą