

Kaczka faszerowana wołowiną



ŁUKASZ35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina 600g

pieczarki 500g

kaczka 1 cała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę trybujemy oddzielając kości od mięsa tak aby mięso zostało razem ze skórą następnie nacieramy mięso solą pieprzem oraz majerankiem odstawiamy do lodówki na 2godz. Wołowinę mielimy doprawiamy do smaku dodajemy jajecznicę z 2jajek(bardzo rzadka)posiekaną natkę pietruszki oraz pokrojone w cienkie plastry pieczarki wyrabiamy.Faszerujemy kaczkę zaszywamy bawełnianymi nićmi.Obkładamy jabłkami pokrojonymi w ćwiartki wstawiamy do pieca nagrzanego do 185c na 2godz. Najlepiej podawać pokrojoną w plastry na ciepło