

Pieczona kaczka



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1 sztuka
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
sól	szczypta
pieprz	szczypta
tłuszcz	4 dag
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
zielona papryka	1 sztuka
pomidor	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
śmietana	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną i umytą kaczkę posypać vegetą, pieprzem, solą i pozostawić na jakiś czas, dopóki nie wchłonie przypraw. Do natłuszczonej brytfanki włożyć pokrajaną na połówki cebulę, rozkrajana paprykę, pomidor, roztarty czosnek i liść laurowy. Na warzywa położyć kaczkę, dodać niewielką ilość wody i piec w temperaturze 200 stopni C około godziny. Od czasu do czasu podlewać sokiem z mięsa. Kaczkę należy piec przykrytą folią aluminiową. Jeśli kaczka jest bardzo tłusta, do brytfanki należy nalać wrzątku, który z niej wyciągnie tłuszcz. Upieczoną kaczkę wyjąć z brytfanki, po porcjować i włożyć do żaroodpornego naczynia. Warzywa, z którymi piekliśmy kaczkę, odcedzić. Do otrzymanego soku dodać śmietanę i rozmąconą mąkę, zagotować i tak przygotowanym sosem zalać kaczkę. Podawać z ryżem lub ziemniakami.