

Kaczka duszona z kapustą.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1 2 sztuki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
olej	1 łyżka
mąka	1 łyżka
kapusta kiszona	60 dag
grzyby suszone	3 sztuki
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oddzielamy od kości , dzielimy na 4 porcje. Nacieramy przyprawami, oprószamy mąką i rumienimy na oleju. Wyjmujemy mięso , a na tym tłuszczu podsmażamy cebulę pokrojoną w kostkę. Kapustę mieszamy z cebulą, układamy na niej mięso z kaczki. Dodajemy rozdrobnione grzyby , podlewamy niewielką ilością wody i dusimy do miękkości. Pod koniec duszenia kapustę oprószamy łyżką mąki i przesmażamy.