



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kaczka w sosie jabłkowym

Kaczka na każdą okazję

Składniki:

- kaczka , 15 dag
- włoszczyzna, 5 dag
- cebula, 1 dag
- jabłko, 10 dag
- tłuszcz, 1 dag
- mąka , 2 g
- karmel, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kaczkę oczyścić, pokroić na części, natrzeć solą, ułożyć w rondlu podlać 1/2 l wody. Włożyć włoszczyznę i gotować do miękkości. Jabłka i cebulę drobno pokroić i dusić w osobnym naczyniu a następnie przetrzeć przez sito. Zrobić zasmażkę, rozprowadzić wywarem, wlać masę jabłeczną, posłodzić. Przygotować karmel i dodać do sosu. Warzywa wyjąć z rondla. Kaczkę zalać sosem — zagotować.

