



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

Kaczka na dziko

Arcydzieło kulinarne

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- kaczka , 1 kg
- tłuszcz, 80 g
- cukier, 100 g
- mąka , 20 g
- maggi, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Kaczkę lub mięso przygotować wg przepisu na marynowanie mięsa [88], Po wyjęciu z zalewy mięso opłukać, posolić, włożyć do ogniotrwałego naczynia i pozostawić na ok. 1 godz. Następnie obłożyć słoniną pokrojoną w paski lub połać olejem i piec wolno do miękkości. Kaczkę rozebrać na części, wołowinę pokroić w plastry. Zebrać tłuszcz z sosu (2—3 łyżki), wlać do rondla, dodać cukier, zrumienić ciągle mieszając. Dodać mąkę, przysmażyć, rozprowadzić rosołem lub wodą z dodatkiem maggi i dolać sos z pieczeni — doprawić do smaku zalewą z marynaty. Sos powinien być ostry, o wyraźnym korzennym zapachu. Porcje wołowiny lub kaczki włożyć do sosu i zagotować.

