



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

### **Marynowanie mięsa i drobiu**

Można dodać: 10 ziarn jałowca oraz pół szklanki czerwonego wytrawnego wina.

na Wielkanoc

#### **Składniki:**

- goździki, 3 szt.
- pieprz czarny, 5 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 5 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- seler, 30 g
- pietruszka, 30 g
- marchew, 50 g
- cebula, 50 g
- woda, 1 szkl.
- kaczka , 1 kg

#### **Sposób przygotowania:**

Warzywa pokroić (korzeniowe w kostkę, cebulę w plastry), zalać wodą i gotować ok. 1 godz. Następnie uzupełnić ilość wody do ok. 500 g (wodą gotowaną), dodać przyprawy i ewentualnie wino oraz do wyboru: kwasek cytrynowy, sok z cytryny lub ocet i gotować pod przykryciem. Gotową zalewę wystudzić. Mięso zalc zalewą, umieścić w chłodnym i ciemnym miejscu na 2—3 Od czasu do czasu obracać je.

