



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kaczka lub gęś duszona w kapuście z jabłkami

Podawać z ziemniakami we wszelkiej postaci.

Składniki:

- cukier puder, 1 szczypta
- jabłko, 40 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- kminek, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- kapusta, 1.25 kg
- tłuszcz, 5 dag
- kaczka , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Sprawioną i skruszałą kaczkę opłukać, nasolić na 2 godziny, pokrajać na porcje, osmażyć na tłuszczu, zalać wrzącą wodą, dodać tłuszczu i dusić podprzykryciem. Gdy mięso dogotowuje się, dodać cienko poszatowaną kapustę, cebulę, kminek i udusić do miękkości w naczyniu odkrytym. Gdy smięso miękkie, wyjąć je, dodać do kapusty poszatowane jabłka i ugotować. Potrawę podprawić zasmażką, dodać soli i cukru do smaku, włożyć mięso, podgrzać.

