



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

Kaczka duszona z pomidorami

Podawać z ziemniakami lub z kluseczkami kładzionymi.

Składniki:

- kaczka , 1 szt.
- słonina, 3 dag
- cebula, 5 dag
- rosół, 0.5 szkl.
- wino wytrawne, 0.5 szkl.
- pomidor, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- goździki, 2 szt.
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar z podróbek z włoszczyzną. Skruszałą i sprawioną kaczkę optukać i natrzeć solą na 2 godziny przedsporządzeniem. Kaczkę ułożyć na brytfannie, słoninę stopić, wyjąć skwarki, mięso oblać tłuszczem, wstawić do gorącego piekarnika i upiec na rumiano, polewając tłuszczem i skrapiając wodą. Gdy kaczka na wpół upieczona, przełożyć ją do rondelka, dodać cebulę pokrajaną i przyprawy, podlać rosółem i dusić powoli pod przykryciem do miękkości. W czasie duszenia kaczkę podlewać rosółem, przy końcu wlać wino, dodać optukane, pokrajane pomidory i dusić razem. Gdy mięso miękkie, wyjąć je, pokrajać na porcje, ułożyć na półmisku, wstawić do piekarnika, aby nie ostygło. Sos przetrzeć, zagotować, oblać nim kaczkę.

