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

Kaczka duszona na dziko

Podawać z kluseczkami lub ziemniakami i burakami.

Składniki:

- kaczka , 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- słonina, 5 dag
- rosół, 0.5 l
- śmietana, 20 dag
- mąka , 2 dag
- imbir, 1 szczypta
- gałka muszkatołowa, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Sporządzić i ostudzić zaprawę z octu. Kaczkę sprawić, opłukać, włożyć do miski, zalać przestudzoną zalewą z octu i bejcować 2—3 dni. Kaczkę wyjąć z zalewy, odcisnąć, natrzeć solą, po godzinie kaczkę spiąć sznurkiem, ułożyć w dopasowanej brytfannie. Słoninę stopić, wyjąć skwarki, kaczkę oblać tłuszczem, wstawić do piekarnika i piec rumieniąc silnie, polewając ją sosem i sos skrapiając wodą i zalewą. Gdy mięso na wpół upieczone i zrumienione, dodać cebulę z zaprawy, ziele i liść bobkowy, i kaczkę dopiec do miękkości, rumieniąc sos i cebulę. Miękką kaczkę wyjąć, pokrajać na porcje. Sos przetrzeć, zagotować, podprawić śmietaną i mąką. Jeżeli potrzeba, dodać trochę zaprawy do smaku, startego imbiru i gałki muszkatołowej; sos ma mieć kolor rumiany i smak kwaskowy. Do sosu włożyć pokrajaną kaczkę, silnie podgrzać, wyłożyć na gorący półmisek, oblać sosem.