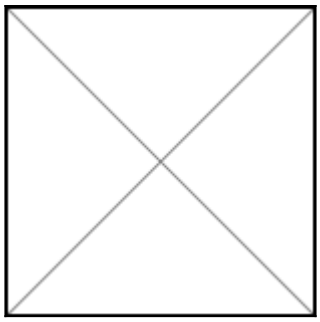

Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Kaczka pieczona w galarecie

W podobny sposób przygotowuje się również gęś w galarecie

Składniki:

- kaczka , 2500 g
- smalec, 50 g
- sól spożywcza, 10 g
- cebula, 1 szt.
- seler, 1 szt.
- cukier, 10 g
- żelatyna, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Tuszkę kaczki obmyć i dokładnie oczyścić, odciąć szyję, skrzydła i nogi. Obgotować (5 min.) we wrzącej wodzie i gotować dalej powoli do czasu, aż mięso stanie się półmiękkie. Po wyjęciu z garnka i odcieknięciu natrzeć tuszkę majerankiem i smażyć na smalcu, aż zrumieni się skórka. Po ostygnięciu podzielić tuszkę na połowę, wycinając kręgosłup i rozcinając mostek, a następnie — na kilka mniejszych części. Przygotować zalewę z rosołu uzyskanego z gotowania kaczki, po dodaniu do niego soli, cebuli, selera, cukru i odpowiedniej ilości żelatyny; ponownie zagotować. W słojach układać kawałki kaczki (na słój o pojemności 0,5 l — ok. 250 g), przecedzić rosół i zalać nim mięso. Sterylizować: duże słoje — I godz. 45 min., małe — 1 godz. 30 min.