

KACZKA W ŻŁOTYM SOSIE

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:51 -

Kaczka, 2 marchewki, 1 pietruszka, mały seler, biała część pora 2 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego

NA SOS: 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, szklanka rosołu z kaczki, ocet , cukier na karmel, kilka korniszonów, kilka rydzów marynowanych Kaczkę oczyścić i krótko gotować z włoszczyzną, listkami laurowymi i zielem angielskim.

Sos przygotować w następujący sposób: 1 łyżkę masła zrumienić z 1 łyżką mąki, rozprowadzić rosołem z kaczki, dodać trochę octu, cukru do smaku i tyle karmelu, aby sos nabrał złotego koloru. Następnie przecedzić sos przez sitko, dodać parę korniszonów, parę rydzów marynowanych pokrajanych w plasterki i zagotować razem.

Kaczkę podzielić na części, ułożyć na półmisku i suto polać sosem.

wg Stefana Kuczyńskiego