

KACZKA W GRZYBOWYM SOSIE Z KASZĄ

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:58 -

1 kaczką, 1 cebulą, 4 duże suszone grzyby

Sprawioną, dobrze skruszałą kaczkę starannie opłukać, osolić wewnątrz i z zewnątrz. Ułożyć w brytfannie i dusić na maśle z 1 cebulą.

4 duże suszone grzyby opłukać, namoczyć na kilka godzin, a następnie ugotować w wodzie, w której się moczyły. Smakiem z grzybów podlewać duszącą się kaczkę.

Gdy będzie miękka, pokrajać ją na części, sos zaprawić 1/4 l kwaśnej śmietany rozkłóconej z 1 łyżką mąki, przecedzić, wrzucić poszatowane grzyby. Kaczkę włożyć do sosu i dusić jeszcze 15 minut.

Oddzielnie ugotować na rosolu i łyżce masła 25 dkg kaszy perłowej, wyprażyć w piecu, aby była sypka.

Przed podaniem ułożyć kaczkę pośrodku półmiska, obłożyć dookoła kaszą, lekko oblać sosem. Resztę sosu podać w sosjerce.

wg Stefana Kuczyńskiego