4 kacze udka, sól, biały pieprz
1 kg czerwonej kapusty, 2 średnie cebule, 2 łyżki masła ze smalcem, 2 listki laurowe, 4 goździki, 1-2 łyżki czerwonego octu winnego, szczypta cynamonu, 1 łyżka cukru, 1 jabłko, 4 owoce jałowca, 2 łyżki gęstego syropu z gruszek lub miodu, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, 2 łyżki śmietany kremówki,
natka pietruszki do przybrania
Mięso wymyć pod bieżącą wodą, osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem. Udka ułożyć na blasze do pieczenia i piec w nagrzanym do 200 st. C piekarniku około 1 godziny. Czerwoną kapustę umyć, oczyścić i poszatkować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i poddusić w gorącym maśle ze smalcem. Dodać kapustę. Wlać szklankę wody, włożyć przyprawy i gotować około 45 minut. Przyprawić do smaku octem, cynamonem i cukrem. Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne i pokroić na kawałeczki. Owoce jałowca rozgnieść. Jabłko i jałowiec dodać do mięsa 10 minut przed końcem pieczenia. Udka posmarować syropem z gruszek lub miodem. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika. Sos rozprowadzić w 1/2 szklanki wody i przelać do garnka. Tłuszcz zagnieść z mąką, włożyć do sosu i wszystko tak długo mieszać, aż ciasto z mąki i tłuszczu się rozpuści. Sos rozprowadzić śmietaną i ewentualnie jeszcze raz przyprawić. Danie przygotować na półmisku z odrobiną sosu, przybrać natką pietruszki (udka ułożyć na kapuście). Pozostały sos podać w sosjerce. Kacze udka na dziko doskonale smakują także z krokietami.
Przepis z sieci