

Kaczka

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Kaczka duszona

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- kaczka - 1 szt.
- przecier pomidorowy - 3 łyżka(i)
- marchew - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- sproszkowana papryka - 0,5 łyżeczka(i)
- czerwone wino - 0,5 szkl.
- tłuszcz - 2 łyżka(i)
- pęczek zielonej pietruszki - 1 szt.
- gałązka kolendry - 3 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:

rondel,

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kaczkę oczyścić, umyć, podzielić na porcje, natrzeć solą i pozostawić na godzinę. W rondlu stopić tłuszcz, obrumienić porcje kaczki ze wszystkich stron, oprószyć papryką i solą. Dodać posiekaną cebulę, marchew i połowę posiekanej pietruszki. Przykryć i dusić na małym ogniu około 1,2 godz. podlewając wodą. Gdy kaczka zmięknie wlać rozproszony wodą przecier pomidorowy i wino. Jeszcze trochę poddusić. Wyjąć na półmisek polać sosem i posypać drobno posiekaną pietruszką i kolendrą.

Jak podawać?

na półmisku