

Czarnina z kaczki z ziemniakami



Autor: **agnes72**
Przepisów: **1097** Ocena: **7544**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg dowolnych części kaczki,
- 2 łyżki suszonej włościzny,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 1 duży liść laurowy,
- 3 łyżeczki przyprawy uniwersalnej,
- 0,5 litra świeżej krwi z kaczki,
- ocet według swego smaku,
- 1 łyżka cukru,
- 100 g marchwi z mieszanki europejskiej,
- 10-15 g świeżej natki pietruszki.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać dwa litry wody dodać dowolne części kaczki (u mnie żołądki z trzech kaczek, wątroby, serca, łapki oraz skrzydła) dodać również marchew z mieszanki europejskiej lub zwykłą marchew pokrojoną dowolnie. Całość zagotować, jak już się zagotuje zmniejszyć ogień zebrać powstałe szumowiny i gotować na wolnym ogniu do czasu miękkości mięsa, gotujemy podobnie jak rosół. W trakcie gotowania dodać suszoną włościznę (ja mam swojską od mamy), ziela angielskie oraz liść laurowy oraz przyprawę uniwersalną.



- 2 Gdy mięso jest już całkowicie miękkie i ze skrzydeł odchodzi od kości wtedy wlać przygotowaną krew (przed spuszczeniem krwi z kaczki do salaterki wlać wodę, wsypać sól i wlać ocet, gdy spuścimy już krew wtedy dokładnie wymieszać aby krew się nie zsiadła). Gdy już krew jest

wlana zwiększyć gaz i szybkim ruchem łyżki dokładnie zamieszać aby krew dodana się nie zważyła, gotować z dodana krwią co chwilę mieszając przez co naj mniej 20 minut. Na koniec wkroić świeżą natkę pietruszki, zamieszać i zagotować zdjęć z ognia.



- 3 Ugotowaną czarninę można podawać z ugotowanym osobno makaronem, ryżem ,ziemniakami jak również z szarymi kluskami kto jak lubi. Niektórzy do czarniny dodają wiśnie lub suszone śliwki ja tego nie robię ponieważ moja rodzinka woli tradycyjną bez dodatku słodkich śliwek czy wiśni. U nas dziś podana tak jak za czasów mojego dzieciństwa czyli z ziemniakami ugotowanymi osobno.



Twoje notatki do przepisu: