

Gulasz z kaczki

Autor: **netia0908**

Przepisów: 4 Ocena: 219



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kaczki można dodać także 2 udka, 1
- cebula, 2
- przyprawa do kurczaka, ok. łyżeczki
- Pieprz ziółowy, ok. łyżeczki
- sos do pieczeni
- ziele ang., liść laurowy, słodka papryka, kostka rosołowa
- oliwa, 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kaczki wkładamy do garnka, zalewamy wodą dodajemy trochę przyprawy do kurczaka, paprykę, ziele ang., liścia laurowego, kostkę rosołową i cebule. Gotujemy do miękkości
- 2 Gdy mięso jest miękkie wyciągamy je na talerz, po ostygnięciu kroimy w paseczki na patelni, dodajemy cebulę pokrojoną w paski, pieprz ziółowy i przyprawę do kurczaka (według uznania) wszystko razem mieszamy i smażymy do momentu aż cebula zmięknie.
- 3 Potem zalewamy sosem pieczeniowym, gotujemy 3 min. i gotowe. Podawać z ziemniakami i ogórkiem np. kiszonym.

Twoje notatki do przepisu: