

# Kacze uda w panierce

Autor: **agnes72**Przepisów: **660** Ocena: **4110**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 4 kacze uda i 4 przedramienia kacze,
- 4 jajka,
- 10 łyżek bułki tartej,
- olej do smażenia,
- sól do jajka.

## Sposób przygotowania:

- 1 Kacze uda umyć i dodać do garnka, wlać 2 litry wody, wstawić do zagotowania się. Następnie zdjąć szumowiny i nadal gotować na wolnym ogniu pod przykryciem około 3 godzin (tyle czasu jeśli swoje bo jak wiadomo kupne robi się krócej).



- 2 W międzyczasie gdy mięso dalej się gotuje dodać ziele angielskie 5 sztuk oraz liście laurowe 3 sztuki oraz marchew dużą pokrojoną dowolnie. Gotować nadal do całkowitej miękkości mięsa.



- 3 Gotowe mięso wyjąć z rosółu i ostudzić, rosół odstawić w zimne miejsce ( ja jutro na nim ugotuję pyszną zupkę ). Jajka roztrzepać widelcem dodając sól. Ostudzone uda zanurzyć w roztrzepanym jajku następnie w bułce tartej.



- 4 Na patelnię wlać olej rozgrzać go na wolnym ogniu i ułożyć przygotowane uda w panierce, smażyć z obu stron na rumiany kolor.



- 5 Tak przygotowane udka i przedramienia kaczki podałam z ziemniakami okraszonymi tłuszczem ze smażonego mięsa oraz surówką z kiszanej kapusty z cebulką.



Twoje notatki do przepisu: