

Kaczka w sosie gulaszowym



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **680** Ocena: **14042**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kaczka
- Cebula
- Marchew
- Ziele angielskie
- Papryka słodka w proszku 2 łychy
- Pasta gulaszowa węgierska 3 łyżki
- przyprawa gulaszowa 1 łyżka
- lub własna mieszanka: czosnek, majeranek, kminek, papryka ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Z kaczki poobcinałam udka i podzieliłam je na pałki i udziki. Odciąłam skrzydła, podzieliłam je a lotki odłączyłam. Pierś zostawiłam z kością i pocięłam ja wzdłuż i w poprzek nożycami do drobiu.

Lotki i korpus zostawiłam na rosół. Sadło i skórki zostawiłam do wytopienia na smalec ze skwarkami.

Elementy położyłam skórą na patelni i na małym ogniu poczekałam aż tłuszcz się wytopi a skóra zrumieni.

Dałam do rondla i zalałam wodą.



- 2 Na wytopionym tłuszczu lekko podsmażyłam grubo pokrojona marchew i cebulę. pod koniec

dodałam słodką paprykę aby wydobyć jej smak.

Patelnie zalałam wywarem z gotującej się kaczki, opłukałam nim patelnię i całość dodałam do rondla.

Całość dusiłam 1,5- 2 h. Pod koniec dodałam pastę gulaszową i przyprawę gulaszową. Pasty gulaszowej można dodać więcej ale obiad robiłam dla rodziny więc powstrzymałam się.



- 3 Jeśli sos się nie zredukował można go zagęścić rozrobiona w wodzie mąką. Podałam z ziemniakami i kaszą pęczak i surówką z kapusty.



- 4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: