

# Kaczka w sosie śmietanowo - grzybowym.



Autor: **kuchniarniam**  
Przepisów: **94** Ocena: **794**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Z kaczki wykorzystuję nogi i pierś,
- sól, pieprz, majeranek,
- kilka suszonych grzybów,
- mały kubek słodkiej śmietany,
- 1 łyżka oleju.

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kaczki nacieram solą i pieprzem. Posypuje majerankiem z każdej strony (ilość w/g upodobań). Wkładam do naczynia, wlewam olej i dusze pod przykryciem (od czasu do czasu podlewam wodą).  
Po około 40 minutach dodaję grzyby i w dalej dusze.
- 2 Kiedy mięso będzie miękkie zdejmuję z ognia i odlewam wytopiony tłuszcz (co nie jest konieczne).  
Wlewam śmietanę i jeszcze na chwilę stawiam na ogniu do momentu kiedy sos będzie gęsty.

## Twoje notatki do przepisu: