Kaczka faszerowana na winie

Składniki:

- młoda kaczka (ok. 1,5 - 1,8 kg),
- 1 cebula,
- 10 łyżek oliwy,
- 2 łyżki masła,
- łyżka koncentratu pomidorowego,
- pól szklanki czerwonego wina wytrawnego,
- 10 dag wędzonej szynki,
- 35 dag mielonego mięsa cielęcego lub wieprzowego,
- 10 dag tartego parmezanu,
- 3 żółtka,
- pół szklanki zielonych oliwek bez pestek,
- pół szklanki mleka,
- gałka muszkatołowa,
- pieprz, sól.

Sposób przygotowania:

Szynkę pokroić w kostkę. Połowę cebuli obrać i drobno posiekać. Oliwki przekroić na połówki. Mięso mielone wymieszać z pokrojoną szynką, żółtkami, mlekiem, posiekaną cebulą, oliwkami i parmezanem, doprawiając do smaku gałką muszkatołową, solą i

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/kaczka-faszerowana-na-winie/

pieprzem.

Przygotowanym farszem napełnić umytą i osuszona kaczkę. Tuszkę zaszyć białą bawełnianą nicią lub spiąć wykałaczkami. Drugą połowę cebuli obrać, drobno posiekać, obsmażyć na oliwie z masłem i dodać posiekany rozmaryn. Następnie włożyć kaczkę i obrumienić ze wszystkich stron. Zrumienioną kaczkę podlać winem wymieszanym z koncentratem pomidorowym i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180° C. Piec do miękkości, ok. 60 minut, podlewając bulionem przygotowanym z kostki rosołowej. Po upieczeniu mięso oddzielić od kości i pokroić na porcje. Podawać z kawałkami farszu, na sosie powstałym podczas pieczenia.

Informacje o potrawie:
• liczba porcji: 6-8,
• czas przygotowania: 90 min.,
• stopień trudności: średniotrudne,
• kaloryczność: wysokokaloryczne.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/kaczka-faszerowana-na-winie/