

Kaczka faszerowana na winie



Składniki:

- młoda kaczka (ok. 1,5 - 1,8 kg),
- 1 cebula,
- 10 łyżek oliwy,
- 2 łyżki masła,
- łyżka koncentratu pomidorowego,
- pół 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 muskatołowa,
- 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 muskatołową, solą i

pieprzem.

Przygotowanym farszem napęlnić umytą i osuszona kaczkę. Tuskę 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 wymieszany z koncentratem pomidorowym i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180° C. Piec do miękkości, ok. 60 minut, podlewać bulionem przygotowany z kostki rosółowej. 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.