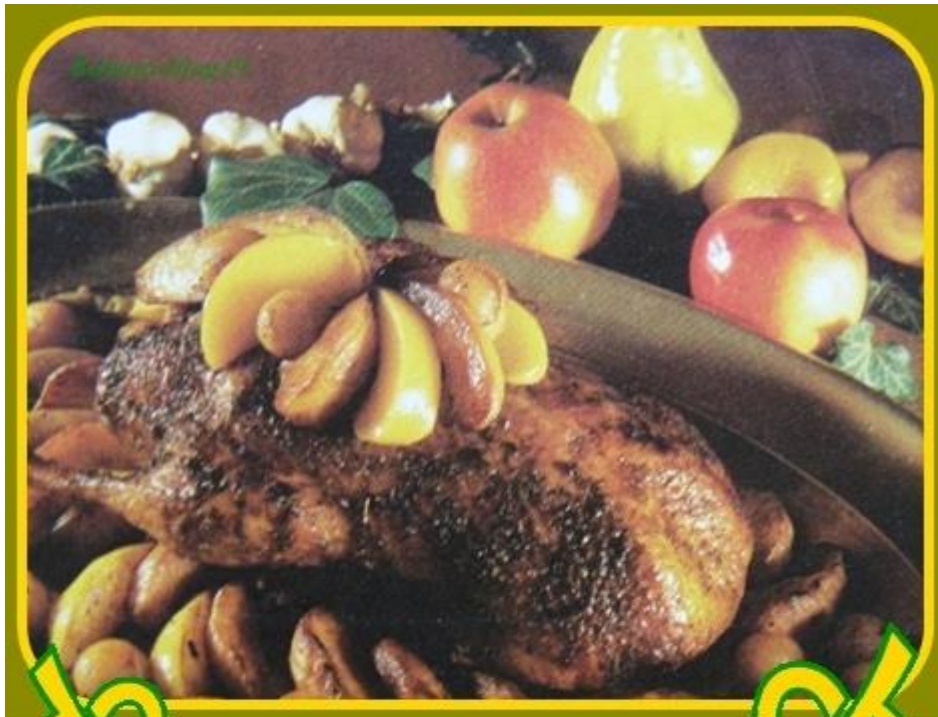


20 kwietnia 2011

Podchmielona kaczką

Ciemne, nasycone aromatem ziół i czosnku mięso, łącka śliwowica, bakaliowo-owocowe nadzienie - tak podana kaczką uświetni uroczysty obiad.

Można ją upiec dzień wcześniej, a tuż przed podaniem wstawić na 30 minut do piekarnika. Bakaliowy farsz ma długie tradycje w polskiej kuchni.



*Podchmielona
kaczka*

Składniki:

- ... kaczką o wadze około 2 kg
- ... 50 ml śliwowicy, 50 g rodzynek
- ... 50 g migdałów, obranych z łupin i pokrojonych w słupki
- ... 50 suszonych śliwek, pociętych w paseczki
- ... 4 kwaśne jabłka, pokrojone na ćwiartki
- ... 10 moreli pokrojonych na połówki lub jedna mała puszka moreli
- ... 2 duże, twarde gruszki, pokrojone na ósemki
- ... 1/2 łyżeczki startej galki muszkatołowej
- ... 5 dużych ząbków czosnku, zmiążdżonych
- ... 2 goździki utłuczone w moździerzu
- ... 1/2 łyżeczki świeżo startego korzenia imbiru
- ... 1 łyżeczka soli
- ... 1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 1 szklanka wywaru z kurczaka
- 1 łyżka płynnego miodu

... 1 łyżka stopionego masła
... 2 łyżeczki suszonego majeranku
... 1 łyżka soku cytrynowego.

Przygotowanie:

- 1.** *Odciąć ostrym nożem szyję i kuper kaczki. Ptaka starannie umyć pod bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem. Zmiażdżony czosnek wymieszać z solą, pieprze (zostawić szczyptę do farszu) i gałką muszkatołową. Natrzeć tak przygotowaną pastą ptaka z zewnątrz i wewnątrz. Odstawić w chłodne miejsce na 30 minut.*
- 2.** *Umyte i nie obrane gruszki oraz jabłka posypać goździkami, następnie skropić sokiem z cytryny. Bakalie wymieszać ze śliwownicą, imbirem i szczyptą pieprzu. Dodać do nich połówki moreli i odstawić na bok.*
- 3.** *Rozgrzać piekarnik do 175 st.C. Utrzeć miód z suszonym majerankiem i stopionym masłem. Do farszu bakaliowo-morelowego dodać kilka cząstek jabłek i gruszek. Nadziać ptaka, a skórę posmarować miodową zaprawą. Ułożyć kaczkę w brytfannie, grzbietem do dołu, podlać 1/2 szklanki wywaru z kurczaka, przykryć i wstawić do piekarnika. Piec około 1 godziny podlewając co 15 minut sosem z dna brytfanny.*
- 4.** *Wyjąć brytfannę z piekarnika, przewrócić ptaka grzbietem na wierzch, a dookoła ułożyć gruszki i jabłka. Piec (albo podgrzewać) jeszcze przez 30 minut, polewając kilkakrotnie kaczkę sosem.*
- 5.** *Podawać kaczkę z sałatką z czerwonej kapusty, jabłek i rodzynek (polaną sosem winegret) i francuskimi kluskami. Można również zblanszować małe ziemniaki (około 5 minut gotowania w lekko osolonej wodzie) i z jednej strony brytfanny ułożyć jabłka oraz gruszki a z drugiej ziemniaki. Pięknie się zrumienią i wchłoną korzenne aromaty sosu.*