

Gulasz z kaczki



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 60 dag mięsa z kaczki
- sól
- 2 łyżki masła
- 200 ml czerwonego wina
- 3 łyżki dżemu z owoców leśnych
- 100 ml wywaru mięsnego
- 25 dag malin
- 250 ml śmietany 22 proc
- kieliszek brandy
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kaczki umyj, oczyść starannie, pozbaw ewentualnych kości, osusz na papierowym ręczniku i pokrój w paseczki. Oprósź je solą oraz pieprzem.
- 2 Na dużej patelni lub w rondlu rozgrzej 2 łyżki masła. Wrzuć pokrojone mięso kaczki. Smaż, mieszając ok. 10 minut. Po tym czasie wlej czerwone wino, dodaj dżem z owoców leśnych.
- 3 Wymieszaj wszystkie , duś jeszcze 5 minut. Po tym czasie wlej wywar mięsny. Duś na małym ogniu 20 minut.
- 4 Przebierz dokładnie maliny, opłucz je na sicie (bardzo delikatnie, by owoce nie puściły soku), pozostaw do osączenia. Wrzuć je do mięsa kaczki. Duś razem 1-2 minuty.
- 5 Pod koniec całość połącz ze śmietaną. Wlej brandy (lub inny alkohol). Gulasz dopraw do smaku solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.
- 6 Czas ok. 50 min; porcja – 440 kcal, cena 5,10 zł.
- 7 Maliny komponują się z sosem typu vinegret, pasują do drobiu oraz duszonej wątróbki. Porzeczki podkreślają smak zimnych i ciepłych sosów. Używaj ich również do faszerowania drobiu.
- 8 Jeśli smażyysz pierś kaczą ze skórką, nie wlewaj na patelnię tłuszczu.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: