

Kaczka faszerowana kapustą kiszoną i śliwką z pęczotko z grzybami



Składniki

1,5 kg - kaczka
1 łyżeczka - sól
1/2 łyżeczka - pieprz
6 szt. - szalotki
4-6 szt. - ząbek czosnku
2 łyżka - olej rzepakowy
500 g - kapusta kiszona domowa
3 szt. - liście laurowe
5 szt. - ziele angielskie
10 szt. - śliwki wędzone
2 łyżka - masło
150 ml - piwo jabłkowe lub cydr
1 szklanka - kasza pęczak
6 szt. - grzyby leśne mrożone
1 szt. - cebula
1 łyżeczka - tabasco
1 łyżka - sos sojowy
1 szt. - pietruszka peczek
200 ml - piwo jabłkowe
2 łyżka - olej rzepakowy
50 g - płatki migdałowe
1 szczypta - sól morska
1 szczypta - pieprz do smaku

Opis wykonania

Kaczka to jedno z ulubionych naszych dań i to nie tylko w trakcie świąt. Zawsze wychodzi pyszna, jej mięso jest delikatne, idealnie pasuje do kaszy.

Kaczkę dokładnie umyć, odciąć szyję pozostawiając częściowo skórę, by łatwiej ją zamknąć do faszerowania. Czosnek przecisnąć przez praskę, wymieszać z solą i pierzem. Natrzeć całą tuskę w środku. Odstawić na noc do lodówki. Na patelni rozgrzać olej, dodać posiekane drobno szalotki, podsmażyć. Kapustę odcisnąć, pokroić, dołożyć na patelnię. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, smażyć. Ewentualnie podlać 1/2 szklanki wody i dusić na minimalnym ogniu pod przykryciem ok 30 minut. Dodać śliwki i odstawić do lekkiego przestudzenia. Wypełnić kaczkę farszem i spiąć wykałaczkami. Posmarować tuskę masłem, przełożyć do brytfanki, przykryć. Wstawić do pieca do 175C piec 30 minut, podlać piwem jabłkowym piec ok 1,5h, podlewając ją sosem. Gdy będzie miękka odkryć, zwiększyć temp do 200°C i zarumienić przez ok 20-30 minut. Wyjąć, podzielić na porcje. Kaszę ugotować w osolonej wodzie. Grzyby i cebule pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, dodać cebule i grzyby smażyć. Na patelnie dać ugotowaną kaszę, wymieszać, dać sos sojowy, tabasco, podlać piwem jabłkowym, przykryć i dusić na wolnym ogniu 5 minut. Na suchej patelni zrumienić płatki migdałowe. Do kaszy dołożyć płatki, posiekaną natkę.