

## **Dzika kaczka po myśliwsku**

Skruszać kaczkę oskubać, opalić nad ogniem, wypatroszyć, umyć, osączyć z wody.

Przygotować zalewę: wodę zagotować z octem, pokrojoną w plastry cebulą, przyprawami i ochłodzić. Do emaliowanego garnka włożyć kaczkę, zalać zimną zalewą, przykryć naczynie i wstawić do chłodnego miejsca (do +7°C) na 3 - 5 dni. W tym czasie zmieniać położenie kaczki w zalewie. Po wyjęciu z zalewy, kaczkę osączyć. Jarzyny umyć, oczyścić, pokrajać w kostkę. Rozdrobnione warzywa z rozmiądzonymi ziarnami ziela angielskiego i jałowca, liściem laurowym podsmażyć na tłuszczu, włożyć podzieloną na porcję kaczkę, wlać około pół szkl. wody i dusić na wolnym ogniu. Pod koniec duszenia całość skropić cytryną lub rozproszonym kwasem cytrynowym (można też zastąpić zalewą octową). Miękką kaczkę wyjąć, warzywa przetrzeć, dodać do precedzonego sosu oraz śmietanę, jasnożółtą zasmażkę, zagotować doprowadzić do smaku musztardą, solą, przyprawami i cukrem, włożyć porcje kaczki, zagotować. Kaczkę można podać z kaszą gryczaną, jęczmienną, grochem przetartym, ziemniakami pieczonymi, knedlami, ogórkami konserwowymi, borówkami, buraczkami.

### **Składniki:**

Kaczka (tylko starsza), 100 - 150 dkg tłuszczu, 10 dkg marchewki, 5 dkg pietruszki, 5 dkg selera, 5 dkg cebuli, 2 - 3 dkg mąki, 1 liść laurowy, 1 - 2 ziarna ziela angielskiego, 1 - 2 ziarna jałowca, sok z 1/2 cytryny lub kwas cytrynowy, 1 dkg ostrej musztardy, 100 dkg śmietany gęstej, sól, pieprz, cukier.