

Vadkacsa "befűt"

Szerző: -ka-pár-

2013. december 29.

Utolsó frissítés: 2013. december 29.

Á

- 1 db vadkacsa

- 50 dkg kacsá-, vagy mangalicaszár

- 1 fej fokhagyma

- 1 fej vöröshagyma

- só, bors A megnyitott, kizsigerelt cs nagyobb darabokra felvágott vadkacsa it beletesszük egy lefedhető, műly tálba edénybe, megszárjuk az apróra vágott vöröshagyma-, cs fokhagymával, meghintjük 2 teáskanál sóval cs 1 teáskanál frissen tört feketeborssal, majd leintjük annyi olvasztott zsírral, amennyi éppen ellepi. Felfűtött, de már nem túlzott kemencében, vagy takarékra vett gázszívóben 4-5 órán keresztül sőt lefedve. Mikor kivesszük a kacsát az edényből, szedjük le a húst a csontokról, tükedjük kisebb csatokra, vagy vágjuk fel apró darabokra cs helyezzük el néhány jé zírható félvegben vagy csuporban. A húst intjük le a pecsenyészérral úgy, hogy teljesen elfedje, majd zírjuk le az edényeket cs hagyjuk teljesen kihűlni. Az így kapott finomságot hűtő helyen akár napokig is eltarthatjuk cs pirósra, vagy egyből pákáljuk kenve bűrmikro fogyaszthatjuk.

Borajánl:

Kánnnyed baráti frűccsűzűshez szűnt rozók, rizlingek cs kadarkák passzolnak hozzá.