

## Vadkacsa "befűt"

Szerző: -ka-p-  
 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, műanyag tálcára 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 még nem tűzelt 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 helyezük el néhány jégre zírhatjuk félvegben vagy csuporban. A húst intjük le a pecsenyészéssel úgy, hogy teljesen elfedje, majd zírjuk le az edényeket cs hagyjuk teljesen kihűlni. Az így kapott finomságot hűtőszekrény helyen akár napokig is eltarthatjuk cs pirítsra, vagy egyből pároljuk kenve bűrmikro foyaszthatjuk.

Borajánlás:

Kánnnyed baráti frásccsáshez színt rozók, rizlingek cs kadarkák passzolnak hozzá.