



*Halina Kata,
Szefowa Kuchni restauracji
„Ratuszowa” poleca:*



Pieczona kaczka z jabłkami w sosie rodzynekowym z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Składniki

- Kaczka
2 kg kaczki
300 g jabłek odmiany Berlepsch
100 g rodzynek
sól, pieprz
majeranek
- Kluski śląskie
300 g ziemniaków
150 g mąki ziemniaczanej
sól
1 jajko
- Czerwona kapusta
300 g kapusty czerwonej
2 starte jabłka
boczek
100 g cebuli pokrojonej w kostkę
5 liści laurowych
5 g ziela angielskiego
1 łyżka cukru
1 łyżka octu
sól, pieprz
2 łyżki mąki ziemniaczanej do sosu

czas przygotowania: 210 minut | liczba porcji: 2

Przygotowanie

Kaczkę myjemy, osuszamy i nadziewamy jabłkami oraz przyprawami. Solą, pieprzem i majerankiem nacieramy kaczkę z zewnątrz. Tak przygotowane mięso odstawiamy do lodówki na godzinę. Po tym czasie wstawiamy kaczkę do piekarnika rozgrzanego do 160°C i pieczemy przez 2,5 godziny.

W międzyczasie przygotowujemy kluski śląskie. Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę. Dodajemy mąkę ziemniaczaną, jajko i sól. Wyrabiamy i formujemy kluseczki, które następnie wrzucamy do wrzącej i osolonej wody. Gotujemy przez kilka minut od wypłynięcia.

Kapustę myjemy, szatkujemy i gotujemy z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Po ugotowaniu przekładamy na sitko i odstawiamy do odcedzenia. Na patelni smażymy pokrojony w kostkę boczek. Po roztopieniu tłuszczu łączymy wszystkie składniki w jednym garnku i przyprawiamy do smaku.

Mieszamy mąkę ziemniaczaną z zimną wodą, po czym dodajemy roztwór do wywaru z kaczki z rodzynekami. Mieszamy, zagotowujemy i doprawiamy do smaku. Tak przygotowanym sosem polewamy kaczkę na talerzu.

Ratuszowa Strzelce Opolskie



Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

