

KACZKA NADZIEWANA PO ŁĄCKU

(4 porcje, czas wykonania 160 minut)

Marchew, pietruszkę, seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę lub por pokroić w półkrażki. Owoce jałowca rozetrzeć. Dodać pozostałe zioła, olej i warzywa. Wymieszać. Tak przygotowaną zaprawą natrzeć tuskę kaczki na 24 godziny. Przygotować nadzienie: chleb prądnicki pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle. Oscypek pokroić w drobną kostkę, nać pietruszki posiekać. Połączyć wszystkie składniki dodając bryndzę i dokładnie wymieszać. Tuskę wyjąć z zaprawy, usunąć nadmiar warzyw, nadziać farszem, spiąć wykałaczkami, włożyć do nagrzanego piekarnika i piec niecałą godzinę w temperaturze 200°C.



1500 g kaczki
250 g chleba prądnickiego
40-50 g masła
300 g oscypka
100 g bryndzy
pęczek zielonej pietruszki

Dodatki

Brukiew
Surówka z kiszanej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Jabłka łąckie

Zaprawa warzywna do kaczki 5-8 ziaren owoców jałowca

3 g soli wielkiej
150 g marchwi
100 g pietruszki
100 g selera
100 g cebuli lub pora
100 ml oleju
½ opakowania ziół prowansalskich

Brukiew 800 g brukwi
500 g buraków ćwikłowych
300 g bryndzy
300 g oscypka

Brokiew i buraki pokroić w plastry o grubości ok. 3 mm. Brokiew obgotować ok. 5 minut. Smarować plastry brokwi bryndzą i nakładać na nie plastry buraka. Nałożyć na całość plaster oscypka o grubości ok. 2 mm i zapiec.

Surówka z kiszanej kapusty

500 g kapusty kiszanej

150 g marchwi

80 g cebuli

2 jabłka

80 ml oleju

300 g bundzu

100 g oscypka

½ pęczka zielonej pietruszki

¼ opakowania kminku

Marchew zetrzeć na tarce o małych oczkach, cebulę pokroić w kostkę, a jabłka zetrzeć nieco grubiej niż marchew. Bundz i oscypek pokroić w kostkę ok. 8 mm, nać pietruszki posiekać. Połączyć wszystkie składniki, doprawić i wymieszać.

Surówka z czerwonej kapusty

½ kapusty czerwonej

100 g cebuli

2-3 jabłka

300 g bundzu

100 g oscypka

sól wielicka, pieprz

Kapustę czerwoną posatkować i zblanszować, cebulę pokroić w kostkę, a jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Bundz i oscypek pokroić w kostkę ok. 8 mm. Połączyć wszystkie składniki, doprawić i wymieszać.

Jabłka łąckie

7 jabłek

150 g śliwek łukowickich

80 g cukru kryształu

100 ml śliwownicy łąckiej

Śliwki moczyć w śliwownicy ok. 1 godziny. 5 jabłek wydrążyć i włożyć do wody z kwasem cytrynowym. Miąższ z tych jabłek i dwa pozostałe jabłka podduścić i przetrzeć przez sito dodając cukru do smaku. Napełnić jabłka uzyskanym przecierem. Do środka jabłek nałożyć śliwki.