



Unia Europejska



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

KONKURS KULINARNY

„Potrawy Kuchni Wielkopolskiej z kaczką w roli głównej”

WIELKOPOLSKA WIEŚ ZAPRASZA 2018

Gołaszyn 08.09.2018

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „U DOROTY” PEPOWO

powiat gostyński, gmina Pępowo

CZERNINA Z SUSZONYMI OWOCAMI

Składniki:

- *kaczka wraz z podrobami*
- *włoszczyzna do rosółu (pietruszka, por, seler, marchew)*
- *ziele angielskie, liście laurowe*
- *kilka suszonych grzybków*
- *suszone śliwki*
- *5 suszonych ćwiartek jabłek*
- *inne suszone owoce – morele*
- *kacze serca, żółtki, wątróbka*
- *400 ml krwi z octem, wodą i solą*
- *sól, pieprz*
- *śmietana do zabielenia zupy*
- *2-3 łyżki mąki*

Wykonanie:

Kaczkę ugotować razem z warzywami, włoszczyzną i przyprawami – tak jak tradycyjny rosół. Gdy mięso będzie miękkie, dodać suszone owoce i grzyby.

Po ugotowaniu bulionu wyjąć włoszczyznę. Następnie przygotować krew do zupy.

Po 30 ml ciepłej i zimnej wody zmieszać z łyżeczką octu. Roztwór zmieszać z krwią. Najlepiej, aby odstał on dobę w lodówce.

Krew zaprawić mąką i dodać do rosółu. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Czerninę podawać np. z makaronem.

FILET Z KACZKI W SOSIE PORZECZKOWYM

Składniki:

- *80 dag piersi z kaczki*
- *sól, pieprz*
- *30 dag czarnych porzeczek*
- *50 ml likieru cassis (likier z czarnej porzeczki)*
- *100 ml czerwonego wytrawnego wina*
- *1 cebula*
- *sok i otarta skórka z cytryny*

- 1 łyżka ostrej musztardy
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła

Wykonanie:

Piersi z kaczki umyć, natrzeć solą i pieprzem. Zostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu. Następnie ułożyć na wysmarowanej masłem blasze, wierzch obłożyć kawałkami masła, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200° C i piec około 2 godzin, skrapiając wodą i polewając wytworzonym sosem. Miękką kaczkę podzielić na porcje, ułożyć w żaroodpornym półmisku.

Przygotować sos: Porzeczki umyć, zmiksować (lub dobrze rozgnieść widelcem) i przetrzeć przez sitko, dodać likier i wino. Na tłuszczu spod kaczki przesmażyć drobno posiekaną cebulę. Dodać musztardę, sok i otartą skórkę z cytryny, cukier, przetarte porzeczki i gotować 5-10 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z pieczonymi ziemniakami, a sos oddzielnie w sosjerce.

KACZKA W MIODZIE Z JABŁKAMI

Składniki:

- 1½ kg kaczki
- sól, pieprz naturalny
- majeranek
- 2-3 jabłka
- 50-100 g suszonej żurawiny
- 3 łyżki miodu

Wykonanie:

Kaczkę natrzeć solą, pieprzem i majerankiem, także od środka. Zostawić na noc (minimum 3 godziny) w lodówce.

Jabłka pozbawić gniazd nasiennych, przekroić na mniejsze kawałki, wymieszać z żurawiną i majerankiem. Owocami nafaszerować kaczkę, wykałaczkami spiąć skórę, by farsz nie wypadł. Wierzch kaczki posmarować miodem. Piec przez około 1,5 godziny w temperaturze 180°C w brytfance z pokrywką. Zdjąć pokrywkę, skórę wysmarować miodem i piec jeszcze przez 30 minut.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH RĘBOWO **powiat gostyński, gmina Piaski**

KACZKA POLSKA Z KASZĄ I GRZYBAMI

Składniki:

Towarzystwo dla kaczki (około 2,7 kg):

- 10 dag kaszy gryczanej (1 woreczek)
- 10 dag podgrzybków
- 1 łyżka smalcu
- cebula
- tłuszcz wycięty z kaczki
- kaczka wątróbka
- 1 duża łyżka majeranku
- sól, pieprz – do smaku
- 1 łyżka zimnego masła
- ½ szklanki bulionu
- 1 garść posiekanej natki pietruszki

Dodatki:

- 40 dag grzybów (podgrzybki)
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka smalcu
- 3-4 łyżki gęstego jogurtu
- 2 woreczki (20 dag) kaszy gryczanej

Wykonanie:

Z kaczki odciąć skrzydełka, szyję i wyjąć podroby. Odciąć zbędny tłuszcz. Odłożyć i ugotować na nich rosół. Tuskę umyć, osuszyć dokładnie i natrzeć z zewnątrz i od wewnątrz majerankiem, pieprzem i solą. Włożyć na noc do lodówki.

Na patelni rozpuścić łyżkę smalcu, dodać posiekany tłuszcz z kaczki. Kiedy się wytopi włożyć drobno posiekaną cebulę i zeszklić ją. Do zeszkłej cebuli dodać posiekaną wątróbkę a następnie, kiedy wątróbka się zetnie, pokrojone w dużą kostkę grzyby. Podsmażyć wszystko razem, aż cały płyn odparuje, a grzyby będą miękkie. Ugotować w osolonej wodzie z łyżką oliwy kaszę gryczaną i dodać ją do grzybów. Dodać natkę pietruszki. Wymieszać wszystko dokładnie i przestudzić. Wystudzonym farszem nadziać kaczkę, spiąć wykałaczkami lub zszyć otwór po szyi oraz dół tuszki. Włożyć do naczynia żaroodpornego z przykrywką, obłożyć wiórkami masła i podlać bulionem. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez pierwszą godzinę - półtorej pod przykryciem. Zdjąć pokrywkę i piec, aż skóra ładnie się zrumieni. W przypadku kaczki o wadze 2,7 kg pieczenie zajmuje około 3 godzin. Godzinę i 45 minut pod przykryciem, następnie bez przykrycia 4 razy po 15 minut. Po każdym kwadransie odwrócić kaczkę i podlać powstałym sosem.

Sos: Na łyżce smalcu zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać grubo pokrojone grzyby i zgnieciony, posiekany czosnek. Podsmażyć, aż cały płyn odparuje. Dodać jogurt, wymieszać i

dusić na małym ogniu, aż sos zgęstnieje, a grzyby zrobią się miękkie. Doprawić do smaku. Oddzielnie w osolonej wodzie ugotować kaszę (według przepisu na opakowaniu).

Surówka: Posiekać lekko odciśniętą kapustę, szalotkę i jabłko. Wymieszać, doprawić oliwą i pieprzem.

Wyjąć z piekarnika kaczkę i odstawić na 10-15 minut, następnie podzielić na porcje razem z farszem. Na talerze wyłożyć porcję kaczkę z farszem, kaszę polaną odrobiną tłuszczu spod kaczkę i sosem grzybowym oraz porcję surówki.

FILET Z PIERSI KACZKI Z SOSEM POMARAŃCZOWYM

Składniki:

- 2 piersi z kaczki
- 2 pomarańcze
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka masła
- miód do smaku
- ½ łyżeczki cukru

Wykonanie:

Umyć piersi z kaczki, osuszyć papierowym ręcznikiem i lekko ponacinać skórę ostrym nożem – ale uważać, aby nie naciąć mięsa.

Patelnię rozgrzać na średnim ogniu i położyć w nim kaczkę skórą do dołu. Smażyć przez około 8 minut. Odwrócić piersi na drugą stronę i smażyć jeszcze przez 5 minut. Tłuszcz, który został na patelni nie wylewać!

Wyjąć kaczkę z patelni, oprószyć solą oraz pieprzem i z wierzchu posmarować miodem (wtedy skórka zrobi się bardzo chrupiąca), wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 30 minut w temperaturze 90°C.

Sos: Pomarańcze umyć i wyszorować w ciepłej wodzie. Następnie zetrzeć skórkę z połowy pomarańczy. Z całego owocu wyciąć filety (czyli części bez białej skórki). Z drugiej pomarańczy wyciąć sok bez pestek. Na patelnię, na której wcześniej podsmażaliśmy filet z kaczki, wrzucić skórkę pomarańczową i chwilę podsmażyć. Wlać sok z wyciśniętej pomarańczy i filety z owocu. Dodać łyżkę masła i jeżeli pomarańcze są kwaśne to dodać pół łyżki cukru i podsmażyć na małym ogniu, aż powstanie sos. Kaczkę wyjąć z piekarnika, ale nie kroić jej od razu, tylko poczekać chwilę aż ostygnie i przestaną wrzeć soki wewnątrz piersi. Kroić na grube plasterki. Kaczka powinna być lekko różowa w środku, ale nie sina! Jeżeli uważamy, że kaczka jest zbyt krwista możemy jeszcze na chwilę włożyć do piekarnika. Podajemy według gustu. Możemy polać talerz sosem i ułożyć na nim kaczkę lub na odwrót polać kaczkę sosem pomarańczowym.

STARA PRZYSIEKA PIERWSZA

powiat kościański, gmina Kościan

KACZOKUR

Składniki:

- *1 duża kaczka*
- *1½ kg fileta z kaczki*
- *40 dag ryżu*
- *1 kg marchwi*
- *włoszczyzna*
- *przyprawy według uznania*

Wykonanie:

Z kaczki usunąć kości, następnie zszyć ją tak, aby został otwór do nadziewania. Przyprawić według uznania. Na kościach usuniętych z kaczki, ugotować rosół wraz z całą marchewką. Po ugotowaniu obrać kości z resztek mięsa. Marchewkę pokroić na duże kawałki i na rosole ugotować ryż. Do ugotowanego ryżu dodać obrane mięso z marchewką i tym nadziewać kaczkę na przemian z surowym filetem pokrojonym w grube paski. Zszyć otwór, przez który nadziewaliśmy kaczkę. Piec w piekarniku 2-3 godziny w zależności od wielkości kaczki w temperaturze 220°C. Można podać zimno lub ciepło, krojąc kaczkę w plastry.

PIERŚ KACZKI NA SAŁACIE

Składniki:

- *pierś z kaczki*
- *½ opakowania mieszanki sałat*
- *1 duży pomidor*
- *sos z granatów*
- *1 ząbek czosnku pokrojony w plasterki*
- *1 gruszka + 1 łyżka miodu + łyżka cukru + 1 łyżka soku z pomarańczy + szczypta cynamonu*
- *sól i pieprz*

Wykonanie:

Kaczkę umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym, a następnie naciąć ostrym nożem skórę w romby, uważając, by nie naciąć mięsa. Pierś delikatnie natłuścić olejem (1 łyżeczka) i natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem. Mięso zakryć folią i odstawić na 2-3 godziny do lodówki. Kaczkę można usmażyć na dwa sposoby: 1. Rozgrzać patelnię z olejem rzepakowym i na gorący olej położyć pierś skórą do dołu lub 2. Położyć pierś skórą do dołu na zimną patelnię – by jak

najwięcej wytopiło się tłuszczu. Smażyć do zarumienienia się skóry i następnie przewrócić na drugą stronę – smażyć krócej. Po usmażeniu włożyć pierś na 7 minut do gorącego piekarnika. Gruszkę pokroić w cienkie plastry. Na patelni rozgrzać miód oraz cukier i podsmażyć plastry gruszki. Po 2 minutach dodać sok z pomarańczy i cynamon, chwilę zredukować sos. Na talerz wyłożyć mieszankę sałat, pokrojony w cząstki pomidor, plastry gruszki, a na sam wierzch pokrojoną w plastry pierś. Całość polać sosem z granatem i łyżką tłuszczu z patelni.

STROGONOW Z KACZKI

Składniki:

- 450 g mięsa z kaczki bez skórki
- 3 kostki rosółu szlachetnego drobiowo-warzywnego (Knorr)
- 1 czerwona cebula
- 1 papryka czerwona
- 150 g pieczarek
- 500 ml niskotłuszczowego mleka
- 1 świeża szalwia
- gałązka natki pietruszki
- 30 ml oleju

Wykonanie:

Cebulę pokrojoną w kostkę usmażyć na rozgrzanej patelni. Pokroić kaczkę, paprykę i pieczarki w paski, też usmażyć na brązowy kolor około 5 minut. W zimnym mleku rozpuścić rosół szlachetny drobiowo-warzywny i zagotować. Dodać do kaczki z warzywami zagotowany rosół i dusić na małym ogniu przez 25 minut bez przykrycia, mieszać od czasu do czasu. Dodać posiekane zioła, wymieszać.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JERKA

powiat kościański, gmina Krzywiń

CZERNINA Z KACZKI Z MAKARONEM

Ugotować rosół z podrobów z kaczki, dodać pietruszkę, seler, por, marchew i cebulę. Przepędzić przez sito. Rosół ponownie zagotować i wlać krew z kaczki rozrobioną z niewielką ilością wody i mąki. Gotować kilka minut, dodać śliwki suszone i majeranek. Chwilę pogotować. Podawać z makaronem lub ziemniakami.

KACZE UDKA W ZIOŁACH PROWANSALSKICH

Składniki:

- *6 kaczych udek*
- *5 ząbków czosnku*
- *olej*
- *2 łyżki ziół prowansalskich*
- *sól, pieprz ziołowy*
- *słodka papryka*
- *majeranek*
- *ziele angielskie*
- *liść laurowy*

Wykonanie:

Mięso opłukać, natrzeć wszystkimi przyprawami (oprócz ziela angielskiego i liścia laurowego) oraz posiekanym czosnkiem. Przykryć folią i wstawić do lodówki na 2 godziny. Udka wyjąć, obsmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron. Następnie dusić je w garnku około 3 godzin, dodając trochę wody oraz liść laurowy i ziele angielskie. Można podawać z ziemniakami i buraczkami.

KACZKA NADZIEWANA MAKARONEM ZE ŚLIWKAMI

Składniki:

- *1 kaczką*
- *2 kg cebuli*
- *sól, pieprz*
- *½ szklanki bulionu drobiowego*
- *1 kieliszek wytrawnego wina*

Farsz:

- *30 dag makaronu*
- *3 łyżki masła*
- *2 marchewki*
- *20 dag suszonych śliwek*

Wykonanie:

Cebulę obrać i zetrzeć na drobnej tarce, wycisnąć sok. Kaczkę umyć, osuszyć i natrzeć solą, pieprzem i sokiem z cebuli, następnie owinać folią i zostawić na 2-3 godz. Ugotować makaron, wymieszać z 2 łyżkami stopionego masła. Marchewki obrać, pokroić w plasterki, ugotować w osolonej wodzie przez 2 minuty, odcedzić i przelać zimną wodą. Śliwki umyć, zalać wrzątkiem, odsączyć i pokroić w paski. Makaron wymieszać z marchewką

i śliwkami, nadziać tym kaczkę i zszyć. Brytfannę wysmarować masłem, ułożyć kaczkę i piec kilkanaście minut w temperaturze 220°C, następnie zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec około 1 godziny, polewając mięso bulionem z winem, a później powstałym sosem. Pod koniec pieczenia dodać kilka śliwek.

KACZKA PO STAROPOLSKU

Składniki:

- *1 kaczka*
- *1 opakowanie majeranku*
- *5 posiekanych ząbków czosnku*
- *5 jabłek pokrojonych w ćwiartki*
- *1 szklanka czerwonego wytrawnego wina*
- *2 łyżki masła*
- *sól, pieprz*

Wykonanie:

Kaczkę dokładnie umyć i moczyć przez 12 godzin w wodzie z solą (1 łyżka soli na 1 l wody). Wyjąć z wody, osuszyć, natrzeć z zewnątrz i w środku pieprzem, majerankiem oraz czosnkiem, wstawić na 2 godziny do lodówki. Kaczkę nafaszerować pokrojonymi jabłkami i włożyć do brytfanny. Wokół kaczki także wyłożyć jabłka, podlać winem i zetrzeć masło na wiórki. Brytfannę przykryć i wstawić do piekarnika, piec w temperaturze 180°C około 75 minut, następnie zdjąć pokrywę i piec dalej przez 45 minut, podlewając od czasu do czasu sosem.

STOWARZYSZENIE K.L.A.R. KAWCZE **powiat rawicki, gmina Bojanowo**

KACZKA NADZIEWANA JABŁKAMI

Składniki:

- *1 kaczka*
- *2-3 jabłka*
- *1 główka czosnku*
- *sól, pieprz*
- *majeranek*

Wykonanie:

Sprawioną kaczkę opłukać, wysuszyć. Natrzeć solą, pieprzem i majerankiem oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Odstawić na 2-3 godziny w chłodne miejsce. Przygotować 2-3 jabłka, pokroić je ze skórką w ćwiartki i włożyć do środka zaprawionej kaczki. Następnie ją zszyć nicią lub pospinać wykałaczkami. Tak przygotowaną kaczkę włożyć do brytfanki i piec w piekarniku w temperaturze 150°C przez około 150 minut. Kaczka piecze się we własnym sosie. W miarę potrzeby kaczkę można delikatnie polewać.

CZERNINA

Składniki:

- *kilka porcji rosółowych z kaczki (szyjka, skrzydełko, udko...)*
- *włoszczyzna*
- *suszone śliwki*
- *sól do smaku*

- *3-4 łyżki octu (do smaku)*
- *5 łyżek cukru (do smaku)*

- *woda z mąką*
- *krew z kaczki*

- *makaron własnej roboty*

Wykonanie:

Mięso z kaczki gotować razem z włoszczyzną na rosół, dodać suszone śliwki. Gotować 2-3 godziny.

Mięso i warzywa z rosółu ostudzić, pokroić na kawałki jako dodatek do zupy.

Rosół zagotować, dodać cukier i ocet do smaku (gotować 5 min).

Zaciągnąć zupę zimną wodą z mąką, dozować gęstość zupy (gotować 5 min).

Krew z wodą i octem przecedzić przez sitko, wlać do zupy energicznie mieszając (gotować 5 min).

Doprawić do smaku.

Mięso i warzywa ułożyć na talerzu, dodać makaron i zalać zupą.

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE

„GÓRNICZA ZAGRODA”

ZAORLE

powiat rawicki, gmina Pakosław

KACZKA PIECZONA Z OWOCAMI

Składniki:

- *1 kaczka*
- *8 niedużych jabłek*
- *1 szklanka żurawiny*
- *2 łyżki białego wina*
- *szałwia*
- *majeranek*
- *sól, pieprz*
- *1 łyżka oleju*
- *1 puszka brzoskwiń lub moreli*

Wykonanie:

Kaczkę oczyścić, opłukać i osuszyć. Skórę natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Przyprawami oprószyć też wnętrze tuszki. Wstawić na noc do lodówki.

Jabłka umyć, 5 sztuk obrać, pokroić w cząstki, usunąć gniazda nasienne. Żurawinę wypłukać, odsączyć. Obrane jabłka i 2/3 żurawiny wymieszać z winem i listkami szaławii. Owocami napęlić tuszkę, skórę spiąć lub zszyć kuchenną nicią. Kaczkę umieścić w natłuszczonej brytfannie. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 1,5 godziny. Kaczkę obłożyć pozostałymi przekrojonymi na pół jabłkami oraz resztą żurawiny. Piec jeszcze 30-45 minut, co pewien czas polewać ją sosem spod pieczeni. Przed podaniem dodatkowo obłożyć owocami z puszki.

CARPACCIO Z KACZEJ PIERSI**Składniki:**

- *piers z kaczki*
- *olej*
- *1 garść moreli*
- *1 pomarańcza lub ananas*
- *½ małego granatu*
- *kilka czarnych oliwek*
- *majeranek*
- *sól, pieprz*
- *sos balsamico*

Wykonanie:

Piers z kaczki natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Zrumienić na oleju, zawinąć w folię aluminiową i wstawić na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C.

Upieczoną pierś wystudzić, pokroić w cienkie plastry. Plastry mięsa ułożyć na półmisku w dwóch rzędach. Obłożyć je cząstkami pomarańczy, posypać rukolą, pestkami granatu i pokrojonymi oliwkami. Oprószyć pieprzem i skropić sosem.

KACZKA DUSZONA W CZERWONEJ KAPUŚCIE Z ŻURAWINĄ

Składniki:

- 4 kacze udka
- sól, pieprz czarny (pokruszyć w moździerzu)
- woda
- 1 czerwona kapusta – posiekać w cienkie paski
- 100 g słoniny
- 2 czerwone cebule pokrojone w kostkę

Sos:

- 200 ml czerwonego wytrawnego wina
- 2 łyżki konfitury z czerwonych porzeczek
- odrobina octu jabłkowego
- 2 łyżki suszonej żurawiny
- 4 ziarna jałowca
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka mąki pszennej

Kacze udka:

Udka kacze doprawić solą, pieprzem. Wstawić do nagrzanego piekarnika do temperatury 180°C i piec w termoobiegu przez około 20 minut.

Udka przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać odrobiną wody, dusić pod przykryciem w temperaturze 165°C przez około 40 minut.

Czerwoną kapustę podsmażyć na wytopionej słoninie pokrojonej w kostkę. Przesmażoną kapustę dodać w połowie duszenia do kaczki.

Sos:

Wino zagotować z konfiturą z czerwonych porzeczek, octem jabłkowym i żurawiną. Następnie dodać do kaczki i kapusty. Wszystko razem dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez 45 minut, aż kaczka będzie miękka. Na koniec zredukować sos i zaciągnąć go przesmażoną na maśle mąką.

Udka kacze podawać z czerwoną kapustą i sosem.

KACZKA Z JABŁKAMI

Składniki:

- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli

- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 ząbki czosnku
- 1 jabłko
- 2 duże łyżeczki majeranku
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 jabłko lub gruszka

Wykonanie:

Przyprawy wymieszać blenderem. Kaczkę natrzeć i wstawić na kilka godzin do lodówki.

Do kaczki włożyć 2 nieobrane ząbki czosnku, 1 całe jabłko (lub gruszkę, nie obierać i nie kroić). Piec pod przykryciem w temperaturze 180°C. Czas pieczenia zależy od wielkości kaczki, np. kaczka o wadze 2 kg – piec 2 godziny.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH NOWY SIELEC

powiat rawicki, gmina Jutrosin

KACZY PASZTET

Składniki:

½ kg kaczey wątróbki – zmiksować

dodać

- 4 jajka
- sól, pieprz
- majeranek

dobrze wymieszać, piec w temperaturze 150°C przez około 1 godzinę.

KACZKA NA SŁODKO – JAKO PRZYSTAWKA

Pokroić w kostkę kaczę pierś, przyprawić i podpiec. Po ostudzeniu dodać:

- 1 granat
- 2 pomarańcze pokrojone w kostkę
- 1 czerwoną cebulę pokrojoną w piórka

Całość poleć sosem śmietankowym i posypać zieleniną lub:

- ½ szklanki majonezu
- ½ szklanki powideł śliwkowych
- 2 łyżki startego chrzanu
- 2 łyżki śmietany

KACZKA Z JABŁKAMI

Kaczkę umyć, osuszyć, podzielić na tuszki. Tuszki natrzeć solą, majerankiem i pieprzem. Odstawić na 1 godzinę.

W brytfannie rozgrzać tłuszcz (najlepiej kaczki), włożyć kaczkę, poleć tłuszczem i spryskać wodą. Piec około 1 godziny w piekarniku w temperaturze 220°C (sok wypływający z nakłutej kaczki nie może być różowy). Kaczkę po upieczeniu wyjąć z brytfanny. Umyte, nieobrane, ale z usuniętymi gniazdami nasiennymi kwaskowate jabłka, włożyć do brytfanny. Do sosu dodać 1 łyżkę brandy i piec przez około 15 minut. Tuż przed podaniem mięso poleć koniakiem i podpalić. Podawać z pyzami lub kopytkami.

KACZY ŻUREK

Mięso z kaczki, które nie zostało zużyte do opieczienia gotować z dużą ilością warzyw, solą, pieprzem, liściem laurowym, zielem angielskim. Po ugotowaniu mięso obrać od kości, warzywa pokroić w kostkę. Wrzucić wszystko do powstałego rosołu, zagotować i połączyć z 1 butelką żurku. Doprawić do smaku.

Bardzo dobra zupa dla osób, które nie jedzą czerniny.

SMAŻONKA

Tłuszczyk, tłustą skórę z kaczki drobno pokroić w kostkę i przesmażyć, aż powstaną skwarki. Dodać drobno pokrojoną wątróbkę i cebulę. Podlać odrobiną wody i przesmażyć, aż cebulka się zeszkli. Doprawić solą i pieprzem ziołowym.

Pycha do razowego chleba.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH GOŚCIEJEWICE **powiat rawicki, gmina Bojanowo**

FASZEROWANE KACZE NÓŻKI

Składniki:

- 1 kg kaczych nóżek
- ½ kg pieczarek
- 20 dag sera pleśniowego
- cebula

- *sól, pieprz*
- *czosnek*
- *majeranek*
- *masło do smażenia*

Wykonanie:

Nóżki wytrybować (wyjąć kości). Pieczarki zetrzeć na tarce. Usmążyć na maśle, dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Przyprawić solą i pieprzem. Na końcu dodać ser i wymieszać. Nadzienie nakładać do nóżek i spiąć wykałaczką. Usmążyć na maśle.

PIERSI KACZE NA RYŻU

Składniki:

- *4 sztuki piersi kaczyc*
- *1 woreczek dzikiego ryżu*
- *marchew*
- *seler*
- *pietruszka*
- *por*
- *olej*
- *sól, pieprz*
- *majeranek*

Wykonanie:

Warzywa: marchew, seler, pietruszkę i por zetrzeć na tarce. Podsmażyć na oleju, przyprawić solą i pieprzem. Wymieszać z ugotowanym ryżem.

Piersi przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Upiec w rękawie foliowym. Pokroić w plastry i położyć na ryżu. Polać sosem z kaczki.

KACZKA ZAPIEKANA Z ZIEMNIAKAMI

Składniki:

- *1 kaczka*
- *1 kg ziemniaków*
- *¼ szklanki oleju*
- *3 kwaśne jabłka*
- *cytryna*
- *2 ząbki czosnku*
- *1 łyżeczka majeranku*
- *1 łyżeczka mięty*

- *1 łyżeczka natki pietruszki*
- *1 łyżeczka tymianku*
- *sól*

Wykonanie:

Olej wlać do rondla i poukładać pokrojone w plastry ziemniaki, posolić, na nich ułożyć kaczkę natarta solą i pokrojoną w kawałki. Obłożyć mięso plasterkami cytryny i ćwiartkami jabłek ze skórą. Posypać przyprawami, posiekanym czosnkiem, przykryć i wstawić do gorącego piekarnika. Piec 1,5 godziny. Piętnaście minut przed końcem pieczenia zdjąć przykrywkę. Upieczoną kaczkę posypać posiekaną natką pietruszki. Podawać z surówką z czerwonej kapusty.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH GRĄBKOWO

powiat rawicki, gmina Jutrosin

CZERNINA

Składniki:

- *porcja drobiowa z kaczki*
- *3 marchewki*
- *śliwki słodko-kwaśne*
- *1 pietruszka*
- *krew z kaczki*
- *3 łyżki mąki*
- *majeranek*
- *Vegeta*
- *sól, pieprz*

Wykonanie:

Porcję z kaczki ugotować z warzywami. Wyłożyć ugotowane warzywa z mięsem i pokroić w kostkę. Dodać śliwki słodko-kwaśne. Zaciągnąć krwią rozrobioną wodą i mąką. Przyprawić przyprawami.

SMAŻONA KACZKA

Składniki:

- *1 kaczka*
- *½ kg kaszy gryczanej*

- *sól, pieprz*
- *majeranek*
- *smalec*
- *białe wino*
- *miód*

Wykonanie:

Kaczkę przyprawić solą, pieprzem, majerankiem. Zostawić przez noc w lodówce. Piec ją na smalcu, skropić białym winem, posmarować miodem.

Kaszę ugotować.

Sos:

- *podgrzybki*
- *masło*
- *cebula*
- *śmietana*

Podgrzybki usmażyć na maśle, dodać cebulę, a na końcu polać śmietaną.

KACZE UDKA Z JABŁKAMI I ŚLIWKAMI

Składniki:

- *4 kacze udka*
- *3 jabłka*
- *1 paczka suszonych śliwek*
- *5 dag rodzynek*
- *½ szklanki śmietany 18%*
- *2 łyżki miodu*
- *zmielone goździki*
- *tymianek*
- *sól, pieprz*
- *czzerwona kapusta*
- *olej*
- *kminek*
- *cukier*

Wykonanie:

Rodzyнки zalać wrzątkiem, odstawić na 30 minut. Udka natrzeć solą, pieprzem, goździkami. Odstawić na 30 minut. Piec w brytfannie około 1 godziny w temperaturze 190°C polewając wodą oraz powstałym sosem. Następnie obłożyć rodzynekami, jabłkami pokrojonymi na osiem części. Całość polać miodem i piec 40 minut w temperaturze 180°C. Sos zlać do rondelka, dodać śmietaną, zagotować i doprawić do smaku.

Kapustę podsmażyć na oleju, potem udusić z dodatkiem kminku. Doprawić solą, pieprzem i cukrem. Podawać z udkami polanymi sosem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PIASKI

powiat rawicki, gmina Miejska Górka

SALAŃKA Z PIERSI KACZEJ NA RUKOLI

Składniki:

- *1 paczka rukoli*
- *2 cebule czerwone*
- *2 pomarańcze*
- *10 truskawek*
- *20 malin*
- *2 upieczone piersi kaczki*

Wykonanie:

Rukolę poszarpać na kawałki, pomarańcze pokroić w kostkę, truskawki pokroić na pół lub w ćwiartki, cebulę w piórka. Maliny w całości. Piersi z kaczki pokroić nożem na drobne części. Składniki pokłaść na talerz. Połać sosem.

Sos musztardowo-pomarańczowy:

- *2 łyżki musztardy*
- *1 łyżka jogurtu naturalnego (lub śmietany)*
- *50 g soku z pomarańczy*

Wykonanie:

Musztardę połączyć z sokiem z pomarańczy. Dodać jogurt naturalny (lub śmietanę).

UDKO KACZE Z SOSEM KURKOWYM

Udka posypać majerankiem, solą i pieprzem. Usmażyć na maśle.

Sos:

- *2 opakowania kurek*
- *1 słoik ogórków konserwowych*
- *1 l śmietany kremówki*
- *masło*

- *mąka*

Wykonanie:

Kurki opłukać, pokroić w ćwiartki, zeszklić na maśle. Dodać ogórki konserwowe pokrojone w talarki. Na koniec dodać 30% śmietankę i gotować na wolnym ogniu około pół godziny. Zagęścić mąką. Można podać z kluskami śląskimi i kiszoną kapustą.

STOWARZYSZENIE KRZEMIANKI

KRZEMIENIEWO

powiat leszczyński, gmina Krzemieniewo

KACZKA DUSZONA Z KAPUSTĄ

Składniki:

- *1 kaczka (1½ kg)*
- *1 kg czerwonej kapusty*
- *2 cebule*
- *4 dag tłuszczu*
- *½ szklanki czerwonego wina*
- *1 łyżeczka kminku*
- *4 dag słoniny*
- *1 łyżka mąki*
- *sól*
- *cukier*
- *ocet*

Wykonanie:

Kaczkę opłukać, natrzeć solą. Tłuszcz stopić w brytfannie, włożyć kaczkę i wstawić do gorącego piekarnika. Piec około 1 godziny, podlewać tłuszczem i skrapiając wodą.

Kapustę cienko poszatковать, dodać pokrojoną w krążki cebulę, kminek i zalać niewielką ilością wrzącej wody, zagotować .

Upieczoną kaczkę wyjąć i podzielić na porcje. Ułożyć na kapuście i dusić razem około 30 minut. Słoninę stopić, zmieszać z lekko zarumienioną mąką, rozprowadzić letnią wodą, dodać do kapusty i zagotować. Doprawić do smaku winem, octem, solą i cukrem.

Kapustę włożyć na środek okrągłego półmiska, a kaczka obłożyć dookoła.

Podawać z ziemniakami lub z kluskami (szagówki).

KACZKA NADZIEWANA KASZĄ PĘCZAK I WARZYWAMI

Składniki:

- 1 wytrybowana kaczka
- ½ kg kaszy pęczak
- 30 dag wątróbek drobiowych
- 5 kwaśnych jabłek
- 1-2 pomarańcze
- 1 jajko
- cebula
- przyprawy: majeranek, sól, pieprz, Vegeta

Wykonanie:

Tuszkę kaczki wytrybować, natrzeć majerankiem, solą, pieprzem.

Ugotować kaszę i wątróbki, zmielić przez maszynkę. Doprawić solą, pieprzem, majerankiem i Vegetą. Dodać zeszkloną cebulę i jajko. Wszystko razem dobrze wymieszać.

Nadziewać kaczkę przekładając kwaśnymi jabłkami.

Piec około 1,5 godziny w temperaturze 180°C.

Po upływie połowy czasu pieczenia polewać tuskę świeżo wyduszonym sokiem z pomarańczy.

Podawać na ciepło lub zimno z ziemniakami pieczonymi, w łupinach lub z pieczywem.

Na półmisku obłożyć pomiędzy plasterkami pomarańczy.

KACZKA WYTRYBOWANA Z MIĘSEM MIELONYM I JABŁKAMI**Składniki:**

- 1 kaczka wytrybowana
- 40 dag mięsa mielonego z łopatki lub szynki
- zeszkłona cebula
- 4 jabłka
- 1-2 gruszki
- 1 jajko
- przyprawy: majeranek, sól, pieprz, Vegeta

Wykonanie:

Tuszkę kaczki wytrybować, natrzeć majerankiem, solą, pieprzem.

Zeszklić na maśle cebulkę, dodać do mielonego, do tego 1 jajko, majeranek, sól, pieprz, Vegetę. Wszystko razem wymieszać.

Włożyć do wnętrza tuszki dobrze wyrobiony farsz, ćwiartki jabłek i gruszek. Tuskę zaszyć.

Piec około 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Polewać w międzyczasie przemiennie sosem wytapianym z tuszki.

Podawać na ciepło do obiadu z surówką z kapustą i ziemniakami lub na zimno, krojąc w plastry do pieczywa.

KACZKA NA LIŚCIACH MODREJ KAPUSTY

Składniki:

- 2 piersi z kaczki (po 250-300 g)
- 600-700 g czerwonej kapusty
- 500 ml soku pomarańczowego
- 1 łyżka octu
- 8 łyżeczek cukru
- sól
- czarny pieprz świeżo mielony
- 2-3 gałązki świeżego rozmarynu
- kilka łyżek oliwy

Wykonanie:

Z kapusty usunąć twarde głąb i ewentualnie zewnętrzne liście. Pokroić w niezbyt szerokie paski. Następnie włożyć do głębokiej patelni lub garnka z nieprzywierającą powłoką.

Do kapusty dolać połowę soku pomarańczowego, ocet, posypać solą (około 1 łyżeczki), częścią cukru oraz szczyptą pieprzu. Na dno naczynia włożyć rozmaryn. Zagotować, pomieszać, po czym przykryć naczynie i dusić zawartość powoli na małym ogniu do miękkości kapusty (około 1,5 godziny). W międzyczasie dodać resztę soku i cukru, w razie potrzeby również nieco wody.

Pod koniec duszenia kapusty przygotować kaczkę. Usunąć ewentualny nadmiar skóry, a pozostałą naciąć głęboko, ukośnie w kratkę. Posolić, posypać pieprzem i pozostawić na kilkanaście minut.

Na patelni na dość silnym ogniu rozgrzać nieco oliwy – więcej jeśli kaczka jest chuda, mniej jeśli ma pod skórą dużo tłuszczu. Kaczkę podsmażyć dość intensywnie, najpierw przez 3 minuty od strony skóry, a potem tak samo długo od strony mięsa.

Podsmażoną kaczkę umieścić niezwłocznie w rozgrzanym do 180°C piekarniku (termoobieg), skórą do góry. Zapiekać przez 15 do 20 minut zależnie od grubości mięsa.

Po wyjęciu z piekarnika pozwolić mięsu przez kilka minut odpocząć, po czym pokroić na cienkie plastry. Pozostawić jeszcze na chwilę, aby ewentualnie upuściło nadmiar soków, po czym podawać z kapustą oraz przygotowanymi również w międzyczasie pieczonymi ziemniakami z rozmarynem.

KACZKA Z KAPUSTĄ

Składniki:

- kaczka (około 3 kg)
- pęczek włoszczyzny (bez kapusty)
- 3 łyżki masła

- *1½ szklanki białego wytrawnego wina*
- *½ szklanki bulionu mięsnego*
- *1½ kg kapusty włoskiej*
- *3 cebule*
- *5 dag boczku wędzonego*
- *sól, pieprz*

Wykonanie:

Kaczkę pokroić na 6-8 kawałków, oprószyć solą i pieprzem. Obsmażyć na gorącym maśle ze wszystkich stron. Włoszczyznę obrać, opłukać, pokroić w kostkę, razem z kaczką zalać bulionem i winem. Piec 1 godzinę i 30 minut w temperaturze 160°C.

Kapustę oczyścić i poszatkować. Boczek pokroić w plastry i podsmażyć. Kapustę, obrane i posiekane cebule, boczek, przyprawione solą i pieprzem dodać do kaczki piec kolejne 30 minut.

PIERSI KACZKI W SOSIE ŻURAWINOWYM

Składniki:

- *2 piersi kaczki ze skórą (każda po około 200 - 250 g)*
- *sos żurawinowy (lub gotowy dżem żurawinowy albo borówkowy)*

Wykonanie:

Mięso ogrzać w temperaturze pokojowej. Piekarnik nagrzać do 200°C. Piersi kaczki ponacinać w kratkę od strony ze skórą, nie uszkodzając mięsa. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem i solą morską. Położyć na zimnej patelni z grubym dnem (np. żeliwnej) skórą do dołu i podgrzewać na umiarkowanym ogniu, stopniowo wytapiając skórę. W sumie potrwa to około 12-14 minut. Następnie przewrócić mięso skórą do góry i podsmażyć około 2 minut.

Tak podsmażone piersi wstawić do nagrzanego piekarnika. Jeśli rączka patelni nie może być używana w piekarniku, przełożyć piersi do naczynia żaroodpornego (najlepiej nagrzewanego razem z piekarnikiem) skórą do góry. Piec przez 8 minut. Wyjąć piersi na talerz i odczekać 5 minut przed pokrojeniem.

W tym czasie na dobrze rozgrzanej patelni i na tłuszczu wytopionym ze skórki kaczki podsmażyć ziemniaczki. Gdy mięso odpocznie, pokroić je na cienkie i ukośne plasterki.

PASZTET Z KACZKI

Składniki:

- *wycięte korpusy z kaczek (bez piersi)*
- *1 kg boczku świeżego*
- *30 dag boczku wędzonego*
- *2 jajka*
- *marchew*
- *pietruszka*
- *seler*
- *kostka rosółowa*
- *Vegeta*

- *ziele angielskie*
- *liście laurowe*
- *cebula zeszlona na maśle*

Wykonanie:

Wszystko razem ugotować do miękkości. Obrać mięso z kości, dodać ugotowany świeży boczek oraz resztę z gotowania. Mięso przepuścić przez maszynkę 3 razy, warzywa 2 razy. Do zmielonej masy dodać majeranek, sól, pieprz do smaku, 2 surowe jajka i około 2 l rosółu od gotowania. Wszystko razem dobrze wymieszać. Włożyć do podłużnej formy i piec około 1 godziny w temperaturze 180°C. Pod koniec pieczenia położyć na wierzch rusztu plastry wędzonego boczku. Podawać z pieczywem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH WŁOSZAKOWICE

powiat leszczyński, gmina Włoszakowice

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI

Składniki:

- *1 kaczka*
- *1 kg jabłek*
- *sól*
- *przyprawa do kaczki*
- *majeranek*
- *czosnek*

Wykonanie:

Kaczkę poporcjować i moczyć w słonej wodzie (można przez całą noc). Następnie doprawić przyprawami i smażyć na wolnym ogniu do 3 godzin. Po około 1,5 godzinie (w połowie smażenia) obłożyć kaczkę jabłkami pokrojonymi w ćwiartki.

PASZTET Z KACZKI

Składniki:

- *kaczka około 3 kg*
- *2 marchewki*
- *1 średniej wielkości seler*
- *1 por*
- *2 cebule*
- *3 ząbki czosnku*
- *½ kg wątróbki*
- *5 jajek*

- *przyprawy: sól, pieprz, papryka czerwona słodka, majeranek (można też użyć przyprawy z kaczki)*

Wykonanie:

Kaczkę ugotować z warzywami, w osobnym garnku ugotować wątróbkę z cebulą. Po ugotowaniu oddzielić mięso od kości i zmielić wszystkie składniki na jednolitą masę. Doprawić, dodać jajka. Można dodać trochę rosołu, jeżeli stwierdzimy, że pasztet jest za suchy. Dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C z termoobiegiem (200°C bez termoobiegu). Włożyć do prostokątnej formy i piec około 50 minut.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JEZIERZYCE KOŚCIELNE

powiat leszczyński, gmina Włoszakowice

LECZO Z KACZKI

Składniki:

- *1½ kg kaczki*
- *5 cebul*
- *80 dag ziemniaków*
- *1 puszka pomidorów Pelati*
- *4-5 papryk*
- *3 łyżki słodkiej papryki w proszku*
- *4 ząbki czosnku*
- *sól*
- *ostra papryka*
- *smalec*

Wykonanie:

Mięso pokroić w dość dużą kostkę i oprószyć solą. Cebulę też pokroić w dość dużą kostkę. Na dużej patelni rozgrzać smalec i zrumienić mięso razem z cebulą, cały czas mieszając, aby się nie przypaliło. Podlać wodą i dusić do miękkości około 1 godziny pod przykryciem. Po tym czasie dodać paprykę w proszku, drobno posiekamy czosnek oraz obrane i pokrojone w dużą kostkę ziemniaki. Doprawić solą, dodać pomidory i dusić kolejne 15 minut. Następnie dodać pokrojoną w dużą kostkę paprykę i dusić pod przykryciem, aż ziemniaki i papryką będą miękkie. Na koniec spróbować, doprawić solą i ostrą papryką.

KACZKA NADZIEWANA JABŁKAMI + BURACZKI

Składniki:

- *1 kaczka*
- *½ łyżki pieprzu*
- *1 łyżka soli*
- *3 łyżki majeranku*
- *8 jabłek*
- *2 łyżki soku z cytryny*
- *1 łyżka cukru*

Wykonanie:

Kaczkę natrzeć przyprawami. Obrać 4 jabłka, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ćwiartki. Posypać łyżką majeranku i włożyć do środka kaczki. Zszyć bawełnianą nitką. Brytfannę wysmarować tłuszczem i ułożyć na niej kaczkę. Piec około 2 godzin w temperaturze 180°C. Gdy kaczka będzie złocista, przykryć folią aluminiową. Po około godzinie wytopi się tłuszcz z kaczki. Jedną do dwóch łyżek smalcu wrzucić na patelnię i zacząć dusić jabłka. Pozostałe 4 jabłka pokroić najpierw na ćwiartki, a następnie na jeszcze na pół. Wrzucić je na rozgrzany tłuszcz i dodać do nich sok z cytryny oraz cukier. Dodać jeszcze odrobinę majeranku. Dusić pod przykryciem, aż jabłka zmiękną, ale się nie zagotują. Upieczoną kaczkę podzielić na porcje i podawać z upieczonymi jabłkami.

Buraczki:

- *3-4 duże buraki*
- *sól*
- *cukier*
- *1 łyżka stołowa musztardy*
- *1 łyżka stołowa octu*
- *3-4 łyżki kwaśnej śmietany 18%*

Wykonanie:

Buraczki ugotować, zetrzeć na tarce, ostudzić. Dodać sól, cukier, ocet, musztardę i kwaśną śmietaną. Wszystko wymieszać.

CZERNINA Z KLUSECZKAMI**Składniki:**

- *podroby z kaczki*
- *marchew*
- *pietruszka*
- *seler*
- *por*
- *śliwki węgierki*

- *ocet*
- *krw z kaczki*
- *sól*
- *majeranek*
- *Maggi*
- *cukier*

Wykonanie:

Z podrobów ugotować rosół wraz z przyprawami. Jak się ugotują podroby, wyjąć i pokroić w kostkę. Następnie z powrotem wrzucić do rosółu. Dodać także włoszczyznę pokrojoną w kostkę. Gotować do miękkości. Ze śliwek ugotować kompot z cukrem i cały z owocami wlać do rosółu. Doprawić majerankiem. Zaciągnąć mąką rozmieszaną z krwią. Zagotować.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SOBIAŁKOWO

powiat rawicki, gmina Miejska Górka

CZERNINA

Składniki:

- *skrzydło i szyjka z kaczki*
- *podroby z kaczki: serca i żółtąki*
- *1 marchewka*
- *1 pietruszka*
- *1 seler*
- *1 por*
- *1 cebula*
- *3-4 ziarenka ziela angielskiego*
- *5 ziarenek pieprzu*
- *2-3 łyżki octu*
- *1-2 łyżki cukru*
- *2 łyżki mąki*
- *sól*
- *makaron własnego wyrobu*
- *majeranek*
- *3 l wody*

Wykonanie:

Skrzydełko, szyjkę i podroby zagotować w 3 litrach wody. Zebrać pianę powstałą podczas gotowania rosółu w czasie pierwszych 15 minut. Dodać sól, cebulę, por, przyprawy,

marchewkę, pietruszkę i seler. Zmniejszyć ogień i gotować do miękkości. Kiedy mięso będzie miękkie wyjąć je z rosółu. Do krwi dodać mąkę i trochę wody, dobrze wymieszać. Następnie rozrobioną krew wlać przez sito do rosółu, wymieszać i zagotować. Na koniec doprawić zupę do smaku, dodać podroby i pokrojone mięso oraz ugotowany swojski makaron.

KACZKA FASZEROWANA

Składniki:

- *40 dag wątróbki*
- *1 cebula*
- *1 jabłko*
- *1 jajko*
- *trochę tartej bułki*
- *sól, pieprz i majeranek do smaku*

Wykonanie:

Wszystkie składniki pokroić w drobną kostkę, przyprawić. Gotowym farszem napełnić kaczkę. Piec w żaroodpornym naczyniu w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 2 godziny.

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI I ŻURAWINĄ

Składniki:

- *kaczka*
- *sól*
- *pieprz*
- *majeranek*
- *czosnek*
- *sok z pomarańczy*
- *jabłko*
- *żurawina*

Wykonanie:

Kaczkę natrzeć solą, pieprzem, majerankiem, czosnkiem i polać sokiem z pomarańczy. Pozostawić na noc. Na koniec dodać pokrojone kawałki jabłka i żurawinę.

STOWARZYSZENIE „KOLOROWY ZAKĄTEK” WYDAWY

ROSÓŁ Z KACZKI Z KOŁDUNAMI

Składniki:

- *mięso z kaczki*
- *2 marchewki*
- *kawałek pora*
- *2 patyki selera naciowego*
- *sól*
- *pieprz*
- *1 mały pęczek koperku*

Ciasto:

- *2 szklanki mąki*
- *1 jajko*
- *2-3 łyżki gęstej kwaśnej śmietany lub jogurtu naturalnego*
- *1½ łyżki oleju*
- *szczypta soli*
- *½ szklanki wody (zależy jak sucha jest mąka)*

Farsz:

- *½ kg surowej jagnięciny z jej naturalnym tłuszczem*
- *1 mała cebula*
- *2 ząbki czosnku*
- *¾ łyżeczki soli*
- *¼ łyżeczki pieprzu*
- *1 łyżeczka majeranku*

Wykonanie:

Kacze mięso umyć i włożyć do garnka. Dodać obraną marchewkę, umyty por i seler oraz koperek. Zalać 2 l wody i gotować, aż marchewki i mięso zmiękną. Rosół przelać przez gęste sitko, by usunąć szumowiny. Marchewkę pokroić na drobne kawałki i z powrotem wrzucić do rosołu. Resztę warzyw usunąć. Doprawić solą i pieprzem.

Mięso posiekać bardzo drobno lub zmielić przez maszynkę używając sitka z grubymi oczkami. Można też użyć gotową mieloną jagnięcinę. Dodać cebulę posiekaną w drobną kostkę i zmiądzony czosnek. Doprawić przyprawami i całość dobrze wymieszać.

Z mąki, jajka, wody, oleju, śmietany i soli zagnieść ciasto jak na pierogi. Cienko rozwałkować na stolnicy. Szklanką wykrawać kółka. Na każde kłaść sporą porcję farszu, po

czym zawinąć je w ciasto. Trzeba pamiętać, że farsz jest surowy, co oznacza, że skurczy się w gotowaniu. Nie można go żałować. Ciasto lepić w kulki – wielkość jak na jeden kęs, ale mogą być i ciut większe.

Na gotujący się rosół wrzucać kołduny i gotować około 5 minut, od ich wypłynięcia na powierzchnię.

PIERSI KACZE FASZEROWANE OWOCAMI

Składniki:

- *4 piersi kaczki umyte i osuszone*
- *pieprz*
- *sól*
- *3-4 łyżki tymianku umytego i posiekanego*

Farsz:

- *16 suszonych moreli posiekanych*
- *16 suszonych śliwek posiekanych*
- *8 fig suszonych posiekanych*

Pęczak:

- *200 g pęczaku*
- *1 cebula pokrojona w kosteczkę*
- *60 g masła*
- *sól*
- *pieprz*
- *niewielka ilość oliwy z oliwek*
- *2-3 marchewki pokrojone w talarki*
- *1 biała rzepa pokrojona w kosteczkę*
- *1 łyżeczka miodu kremowego*
- *niewielka ilość tymianku umytego*

Sos:

- *80 g cukru*
- *sok z 2 pomarańcz umytych (250 ml soku)*
- *3 łyżki octu winnego białego*
- *80 g masła*
- *1 szczypta cynamonu*

Wykonanie piersi z kaczki:

Piersi kaczki umyć, osuszyć, usunąć zbędny tłuszcz i żyłki (tłuszcz zostawić do smażenia). Skórę kaczki naciąć delikatnie wzdłuż po jednej stronie piersi i umieścić mięso w naczyniu żaroodpornym. Kaczkę doprawić pieprzem, solą i 3-4 łyżeczkami świeżego tymianku.

Wykonanie farszu:

Figi, morele, śliwki suszone posiekać. Wymieszać.

Na jedną pierś kaczki nałożyć farsz, na farsz nałożyć drugą pierś, tworząc coś w rodzaju kanapki. Całość bardzo szczelnie związać sznurkiem. Tak samo zrobić z kolejną parą piersi. Całość włożyć do naczynia żaroodpornego do piekarnika nagrzanego do 200°C na 20-25 minut.

Wykonanie – pęczak:

Do garnka nalać 2-3 łyżki oliwy, podgrzać na niej lekko zmrożone masło (30 g), następnie zeszklić cebulę oraz tłuszcz wraz ze skórą kaczki (który pozostał nam po oczyszczaniu kaczki). Za pomocą szczyptec wyjąć kawałki skóry kaczki z garnka, na sam koniec do garnka wsypać pęczak, który należy wymieszać z cebulą. Całość podsmażyć, dodać 600 ml wody i posolić oraz pieprzyć. Odstawić pęczak na mniejszy ogień, gotować pod przykryciem przez mniej więcej 25-30 minut.

Do czystego garnka wlać oliwę z oliwek, dodać kawałek masła (30 g), rozpuścić. Na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć marchew pokrojoną w talarki, następnie dodać białą rzepę pokrojoną w kosteczkę. Całość posolić. Do warzyw dodać łyżeczkę miodu, mieszać do momentu karmelizacji. Do pęczaku dodać podsmażoną marchew z rzepą, a następnie sól, pieprz oraz świeży posiekany tymianek. Całość dusić na małym ogniu pod przykryciem.

Wykonanie – sos:

W rondlu podgrzać 80 g cukru. Gdy się stopi, dodać 3 łyżki octu winnego, sok pomarańczowy i szczyptę cynamonu. Do sosu dodać 80 g masła, rozpuścić w sosie. Sos zredukować. Do smaku dodać sól i pieprz.

GULASZ Z KACZKI

Składniki:

- 4 kaczki
- kilka ząbków czosnku
- 1 cebula

- śmietanka 18%
- 2 łyżki mąki
- majeranek
- ziele angielskie
- liść laurowy

- *owoc jałowca*
- *Delikat do mięs*
- *nać z zielonego selera lub pietruszki*

- *5 jabłek*

- *4 cebule*

Wykonanie:

Z piersi zdjąć skórę, mięso pokroić w kostkę, zasypać przyprawą do mięs i majerankiem tak, żeby każdy kawałek był w przyprawach i odstawić do lodówki. Ściągnięte skóry naciąć delikatnie w kratę i położyć na zimnej patelni, aby wytopić z nich tłuszcz. Nadmiar tłuszczu zlać, resztę zostawić na patelni. Na oddzielnej patelni zeszklić cebule.

Na rozgrzany tłuszcz wrzucić kilka drobno posiekanych ząbków czosnku, jak zaczną się delikatnie rumienić, wrzucić mięso i na dużym ogniu przesmażyć kilka minut. Dodać zeszkloną wcześniej cebulę. Mięso przed wrzuceniem na patelnię obsypać delikatnie mąką.

Gdy mięso będzie podsmażone, dodać cebulkę. Wlać litr wody (może być bulion z kostki), dodać 2 liście laurowe, kilka ziarenek ziela angielskiego i owoc jałowca (kilkanaście ziarenek). Gotować na wolnym ogniu około 1-1,5 godziny. Można doprawić pieprzem i solą.

Jeśli mięso jest już miękkie - dodać jabłka, a na koniec śmietankę (kilka łyżek) i gotować sos do zredukowania. Gdy sos zgęstnieje, dodać drobno posiekaną nać selera bądź pietruszki.

STOWARZYSZENIE

„ZAGRODA PSZCZOŁKI PRZYJACIÓŁKI”

KATARZYNOWO

powiat rawicki, gmina Jutrosin

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI I ŻURAWINĄ

Składniki:

- *1 kaczka (około 2 kg lub więcej)*
- *1 kg kwaśnych jabłek*
- *100 g żurawiny suszonej lub mrożonej*
- *olej*
- *majeranek*
- *sól*
- *pieprz*
- *½ l wytrawnego czerwonego wina lub soku z jabłek*

Wykonanie:

Kaczkę nasolić i natrzeć majerankiem - w środku i na zewnątrz. Najlepiej pozostawić ją na noc, żeby dobrze przeszła przyprawami.

Jabłka umyć, pokroić na ósemki i usunąć gniazda nasienne. Kaczkę nadziać jabłkami wymieszanymi z żurawiną i zaszyć lub spiąć wykałaczkami. Część jabłek pozostawić. Olej rozgrzać w naczyniu do pieczenia (wybrać takie z pokrywą). Obsmażyć kaczkę na gazie, by zamknąć pory mięsa - będzie bardziej soczysta po upieczeniu.

Przykryć i wstawić naczynie do piekarnika rozgrzanego do temperatury około 170°C. Piec około 40 minut, następnie podlać kaczkę winem lub sokiem jabłkowym (wlać najwyżej 2/3 płynu).

Piec kolejne 40 minut, po czym dorzucić resztę jabłek i sprawdzić, czy płyn nie wymaga uzupełnienia.

Piec około 30 minut - sprawdzić, czy kaczka jest miękka. Jeśli chcemy mieć bardziej rumianą skórkę, naczynie odkryć na ostatnie 10-15 minut pieczenia.

SALAŃKA Z PIECZONEJ PIERSI KACZKI

Składniki:

- 3 piersi z kaczki
- 1 przyprawa Gyros lub Kebab
- 1 duża puszka kukurydzy
- 1 średni słoik ogórków konserwowych
- 2 cebule białe
- 2 cebule czerwone
- 1 mała kapusta pekińska
- majonez
- ketchup

Wykonanie:

Kaczkę upiec w całości z przyprawami, pokroić w kostkę i odstawić.

Kukurydżę odcedzić, ogórki i cebulę pokroić drobną kostkę.

W misce ułożyć warstwy: kaczka, cebula, kukurydza, ketchup, ogórki, majonez, kapusta. Kolejność składników może być dowolna – tylko kaczka zawsze na dnie a kapusta na górze. Do smaku można posypać solą i pieprzem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH CHWAŁKOWO
powiat gostyński, gmina Krobia

STAROPOLSKI BIGOS Z KACZKI NA ZAKWASIE CHLEBOWYM

Składniki:

- *mięso bez skórki z piersi i udek kaczyc*
- *500 ml kwasu chlebowego*
- *150 g kiszanej kapusty*
- *2 kromki razowego chleba*
- *2 jabłka*
- *1 łyżeczka ziaren kolendry*
- *1 łyżeczka suszonej żurawiny*
- *1 łyżka octu jabłkowego*
- *6 szalotek*
- *2 ząbki czosnku*
- *liść laurowy*
- *pieprz, sól*

Wykonanie:

Mięso bez skóry pokroić w kawałki, wrzucić na rozgrzany tłuszcz kaczki. Przyprawić zmieloną kolendrą, solą i pieprzem. Dodać pokrojoną cebulę, czosnek i podsmażyć. Do tego wlać kwas chlebowy, suszoną żurawinę i kiszoną kapustę. Dusić około godziny. Dodać pokruszony chleb i ocet. Osobno usmażyć jabłko. Wyłożyć bigos na talerz i dodać jabłko.

PIERŚ KACZKI Z KONFITURĄ Z POMIDORÓW

Składniki:

- *3 piersi z kaczki*
- *4 pomidory*
- *2 łyżki tymianku*
- *3 łyżki cukru*
- *curry*
- *1 ząbek czosnku*
- *cebula*
- *1 łyżka octu jabłkowego*
- *sól, pieprz*
- *olej*

Wykonanie:

Z piersi zdjąć skórę, wrzucić do gotującej się wody i odstawić do wystudzenia. Do drugiego garnka wsypać cukier, zeszklić, do tego dodać czosnek, cebulę i obrane pomidory. Pokrojone w kostkę pomidory, curry i ocet gotować około 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Ostudzone piersi wyjąć z wody. Zrobić marynatę z tymianku, oleju, soli, pieprzu. Nacierać mięso, odstawić na 10 minut. Na patelni usmażyć piersi na złoty kolor. Pieczywo posmarować konfiturą z pomidorów i na to kłaść plastry z kaczki piersi.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH KRZYŻANKI

KACZKA NADZIEWANA

Składniki:

- 4 piersi kaczki
- 4 łyżki majeranku
- 2 łyżki miodu
- 3 łyżki soku z cytryny
- suszona żurawina
- czosnek w proszku
- sól, pieprz

Wykonanie:

Pierś umyć i natrzeć przyprawami, wcześniej wszystkie składniki wymieszać. Odstawić do lodówki na 2 godziny. Nagrzać piekarnik do 200°C. Mięso włożyć do naczynia, dodać żurawinę, podlać wodą i piec 2 godziny. Podczas pieczenia podlewać mięso sosem z pieczenia. Po 45 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C. Pół godziny przed końcem mięso odkryć, aby zapiec skórkę.

PASZTET Z KACZKI

Składniki:

- 700 g mięsa z kaczki
- 250 g średnio przerośniętego surowego boczku
- 250 g wątróbki z kurczaka lub indyka
- 1 cebulka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka masła
- 1 jajko
- 1 duża czerstwa bułka (do namoczenia w rosole)

Wykonanie:

Połowę mięsa ugotować, a drugą połowę usmażyć, wcześniej przyprawić. Do mięsa, które gotujemy dodać warzywa: marchew, pietruszkę, seler, por. Gotować dwie godziny - do miękkości mięsa. Drugą część mięsa usmażyć w piekarniku rozgrzanym do 180°C i piec 70 minut, a przez ostatnie 10 minut piec odkryte.

Wątróbkę usmażyć. Kłaść na rozgrzane masło cebulkę pokrojoną i czosnek, a potem wątróbkę. Następnie posolić i dusić 20 minut pod przykryciem.

Boczek pokroić i zmielić przez maszynkę. Mięso gotowane i smażone zmielić przez maszynkę. Zmielone składniki włożyć w miskę, dokładnie połączyć na jednolitą masę, dodać jajko, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i majeranek, namoczoną bułkę oraz 4-5 łyżek tłuszczu z pieczonej kaczki.

Wysmarować foremkę masłem i posypać bułką tartą. Włożyć masę tak, aby wewnątrz nie

było pustych przestrzeni. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180°C i zapiekać przez 50 minut. Po 30 minutach usunąć folię i piec bez przykrycia. Gotowy pasztet schłodzić.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SIEDLEC

powiat gostyński, gmina Pępowo

KACZKA NADZIEWANA JABŁKAMI

Kaczkę umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, następnie odciąć kuper. Składniki marynaty połączyć ze sobą, jabłka pokroić na ćwiartki i obtoczyć w majeranku. Kaczkę natrzeć marynatą na zewnątrz i od środka. Jabłka umieścić wewnątrz kaczki i zaszyć. Zostawić w lodówce na 12 godzin. Po tym czasie włożyć do brytfanki, do kaczki wlać 200 ml wody i piec w temperaturze 200°C przez 50 minut. Następnie piec 1 godzinę i 30 minut w temperaturze 170°C w termoobiegu, żeby się zrumieniła z obu stron. A na koniec zostawić przy wyłączonym piekarniku, żeby odpoczęła.

PASZTET Z KACZKI

Składniki:

- *kaczka o wadze 1½ -2 kg*
- *200 g wątróbki drobiowej*
- *100 ml wina czerwonego wytrawnego*
- *2 marchewki*
- *1 korzeń pietruszki*
- *¼ średniego korzenia selera*
- *1 jajko*
- *1 średnia czerstwa bułka*
- *2 ząbki czosnku*
- *1 łyżka majeranku*
- *słodka i ostra papryka do smaku*
- *5 liści laurowych*
- *8 ziarenek ziela angielskiego*
- *8 ziarenek czarnego pieprzu*
- *1 łyżka suszonego lubczyku*
- *pęczek natki pietruszki*
- *sól*
- *pieprz*

Wykonanie:

W dużym garnku zagotować wodę. Do gotującej się wody wrzucić umytą kaczkę. Gotować 20 minut. Po tym czasie zebrać szumowiny i dorzucić marchewkę, pietruszkę, seler, liść laurowy, pieprz, ziele angielskie, lubczyk i natkę pietruszki. Całość posolić i gotować na małym ogniu co najmniej godzinę. Mięso powinno być miękkie i łatwo odchodzić od kości.

Ugotowaną kaczkę i warzywa wyjąć, pozostawić do wystudzenia. Przystudzone mięso oddzielić od kości.

Wątróbkę oczyścić i obsmażyć z każdej strony na niewielkiej ilości tłuszczu. Podsmażoną zalać winem i smażyć na średnim ogniu około 15 minut do wyparowania wina.

Czerstwą bułkę namoczyć w zimnym wywarze pozostałym z gotowania mięsa i warzyw. Dobrze namoczoną bułkę wycisnąć z nadmiaru płynu.

W maszynce do mięsa zmielić 2 razy wątróbkę, mięso, warzywa, czosnek i bułkę. Do powstałej masy dodać jajka, majeranek, ostrą i słodką paprykę, pieprz. To włożyć do foremki i piec w piekarniku 50 minut w temperaturze 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ZALESIE

powiat gostyński, gmina Borek Wielkopolski

KACZKA NA RYŻU

Składniki:

- 6 szklanek wody
- 5 łyżek ketchupu
- 1 łyżeczka (płaska) pieprzu
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki Vegety
- 2 ząbki czosnku - starte
- 2 łyżeczki cukru
- 2/3 kostki margaryny

Wszystko zagotować

- 1½ kg kaczki
- 2 szklanki suchego ryżu
- 3-4 cebule

Wykonanie:

Suchy ryż rozsypać w naczyniu żaroodpornym, ułożyć pokrojoną w plastry cebulę i mięso na wierzchu. Zalać gorącą zalewą. Piec około 1,5 godziny w temperaturze 180°C.

PASZTET Z KACZKI

Składniki:

- około 1½ kg mięsa z kaczki (mogą być różne części)
- 3 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 1 korzeń pietruszki
- mały seler
- 1 marchewka
- 2 duże cebule

- 3 ząbki czosnku
- 2 czerstwe bułki
- około 60 dag wątróbki drobiowej lub kaczej
- 5 jajek
- 1 łyżka oleju
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa

Wykonanie:

Mięso z kaczki gotować z liściem laurowym, zielem angielskim, selerem, pietruszką i marchewką około 1,5 godziny. Ugotowane i ostudzone przepuścić z warzywami przez maszynkę 2 x.

Cebulę pokroić, czosnek zmiążyć i podsmażyć na rozgrzanej patelni z olejem. Następnie dodać wątróbkę i smażyć. Wątróbkę i cebulę również przepuścić przez maszynkę 2 x.

W bulionie z mięsa moczyć do miękkości bułki i przepuścić przez maszynkę. Do wszystkich zmielonych składników dodać 5 jajek, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i wyrobić na jednolitą masę.

Gotową masę przełożyć do foremek aluminiowych wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą. Włożyć do piekarnika i piec 1,5 godziny w temperaturze 180°C.

Upieczony pasztet podawać z pieczywem.

