

Kujawska kaczka nadziewana

Składniki:

- kaczka - własnego chowu, od 2 do 3 kg. Musi rosnać od 3-6 miesięcy. Małe odchowywane na jajeczku gotowanym, wodzie przegotowanej i paszy (własna śruta jęczmienno-pszena), drobno pokrojonych młodych pokrzywach. Starsze dostają usiekane ziemniaki, śrutę, ziarnka i pociętą zielonkę. Wypuszczane na przydomowy staw. Produkty do karmienia z własnego gospodarstwa. Jajka z własnego kurnika.
- przyprawy - cebulka, majeranek, natka pietruszki, warzywa ze swojego warzywnika

Sposób przygotowania:

1. Sprawienie kaczki

Wyszukać w hodowli ładną, młodą, około 3 kg kaczkę. Zabić, sprawić czyściutko, umyć dokładnie i wysuszyć.

2. Zapiekłowanie kaczki

Sprawioną, osuszoną kaczkę peklujemy przyprawami: sól (1,5 łyżki), pieprz (1 łyżeczka), majeranek (1 łyżka), cebulka (mała, drobno pokrojona). Mieszamy przyprawy, nacieramy kaczkę i zostawiamy na 12 godzin w chłodnym, miejscu. Przykrywamy ściereczką.

3. Przygotowanie nadzienia do kaczki

Produkty: 1 czerstwa bułka, 1 szklanka wody, 2-3 łyżki bułki tartej, 2 jajka, wątróbka z kaczki, skórka od szyjki, 2 łyżki drobno pokrojonej zielonej natki pietruszki, przyprawy: sól i pieprz.

Wątróbkę i skórę skręcić, bułkę namoczyć i odcisnąć. Tak przygotowane produkty wygnieść ręką w małej glinianej miseczce. Dodać przyprawy do smaku i jajka.

4. Nadziewanie kaczki

Zapiekłowaną kaczkę wypełniamy nadzieniem i zeszywamy ładnie. Układamy w rynience żeliwnej i troszkę podlewamy stopionym masłem (1 łyżeczka).

5. Pieczenie

Ułożoną kaczkę w rynience wkładamy do piekarnika w temperaturze 150- 200⁰ C. Pieczemy około 2 godzin do miękkości i złocistego koloru. Sprawdzamy i obracamy kaczuszkę. Po 35 minutach (jak będzie zarumieniona i widać, że puściła tłuszcz) oblewamy niecałą szklaneczką wody i pieczemy dalej.

Jak będzie miękka i złocisto-brązowa to wyjmujemy z piecznika.

6. Dekoracja i przygotowanie do podania na stół

Wyciągamy miskę z mięsem. Ciepłą, upieczoną kaczuszkę delikatnie przecinamy na pół i drobniejsze części. Układamy na półmisku. Dekorujemy zieleniną i jabłuszkami.

7. Podanie do konsumpcji

Upieczoną, udekorowaną kaczkę podajemy na stół z czerwonymi, przysmażanymi buraczkami, surówką z kapusty kiszonej i gruszkami smażonymi lub jabłkami pieczonymi na masełku. Kaczka powinna być pachnąca, złocista, a nadzienie pulchne i smaczne.

Anna Kapuścińska, Koło Gospodyń Wiejskich Byczyna Kolonia, gmina Dobrze (powiat radziejowski)