

Paprykarz z kaczki

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Paprykarz z kaczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Kaczka, 5-6 dag tłuszczu, 150 ml śmietany, -
- 15 dag cebuli, 4 dag koncentratu pomidorowego, -
- 2 dag mąki, 2 dag natki pietruszki, sól, pieprz, -
- papryka mielona, ziele angielskie do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczoną kaczkę umyć, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Następnie pokrajać na kawałki, obrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z drobno pokrajaną cebulą, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy.

Miękkie mięso połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką, zagotować, dodać posiekaną natkę pietruszki, doprawić. Podawać z ziemniakami, makaronem, kluskami oraz surówkami.

