

Kačka so sedliackými zemiakmi

Potrebuje

- - zemiaky
- - riadnu kačicu
- - soľ
- - masť
- - kus slaniny
- - cibuľku
- - črievko Karičky

Postup

Klasicky si spravíme zemiakové pyrú, uvarené zemiaky rozmixujeme s mliekom a kravským maslom. V panvičke si roztopíme kus na drobno nakrájanej slaniny, až nám nevzniknú slaninkové škvarky ako na bryndzák. Na masť si orestujeme na drobno nakrájanú cibuľku do ružovkasta, nakoniec zmiešame so slaninkovými oškvarkami a šup do zemiakov, kam pridáme aj črievko Karičky.

Kačka, najlepšie pripravená, teda aspoň podľa mňa, čo najjednoduchšie. Len osoliť a nechať ju pekne pomaličky piecť na nižšom stupni aj tri hodiny, ak sa nám už zdá, že je hotová, odokryjeme ju a necháme dochrumkava zapiecť z oboch strán.

Tento recept nám posielala: Lucia z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: dve hodiny

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno