



przepisy.pl

# Kaczka po kurpiowsku

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- sól
- mąka - 30 gramów
- masło - 20 gramów
- włoszczyzna - 250 gramów
- korniszony - 3 sztuki
- kaczka - 1 sztuka
- karmel - 1 łyżka
- grzybki - 45 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kaczkę oczyścić, umyć i zalej wodą. Włoszczyznę pokrój.
2. Dodaj pokrojoną włoszczyznę i sól. Gotuj do miękkości.
3. Następnie wyjmij mięso i przecedź rosół.
4. Masło zarumień z mąką, rozprowadź rosołem i dodaj karmel.
5. Korniszony i grzyby drobno posiekaj, po czym wrzuć do sosu i zagotuj. Przygotowanym sosem polej kaczkę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)