



INSTRUKCJA ODGRZANIA I PODANIA *Kaczki Faszerowanej*

1

Kaczkę wraz z rękawem włożyć do pieca nagrzanego do 180st

2

Piec w tej temperaturze przez pół godziny

3

Po pół godzinie przeciąć worek od góry, tak aby skórka się zrumieniła i piec jeszcze przez następne pół godziny, oraz dołożyć kluseczki ziemniaczane do zagrzania (można również kluski przesmażyć delikatnie na patelni z odrobiną masła)

4

Gdy skórka kaczki się zarumieni a kluseczki się podgrzeją, przekładamy kaczkę na plater, dookoła układamy kluseczki oraz polewamy na górę kaczki ciepły sos cumberland a resztę sosu przelewamy do sosjerki

5

Otwieramy wino wybrane przez naszego Someliera i zaczynamy degustację

6

Gdy kaczka zostaje zjedzona ze smakiem, myślimy o zamówieniu kolejnej na następny tydzień :)

Zyczymy Smacznego
TEAM RESTAURACJI KANWA

