

Gulasz z kaczki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 6

Przygotowanie :

1. Filety kaczki (6 sztuk) umyć i osuszyć. Skórę wyciąć, mięso pokroić w paski.
2. Cebulę 1 sztukę pokroić i podsmażyć na 1 łyżce masła.
3. Do cebuli dodać kawałki kaczki i smażyć kilka minut.
4. Przyprawić mięso 1 łyżeczką kurkumy, 1/2 łyżeczki słodkiej papryki i wsypać 15 g mielonych orzechów włoskich.
5. Wlać 2 szklanki wywaru mięsnego lub warzywnego i gotować 20 minut na wolnym ogniu.
6. Gdy gulasz zgęstnieje, wtedy dodać sok z cytryny. Gotować jeszcze chwilę.
7. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
8. Podawać z puree i warzywami.