



Hozzávalók:

10 dkg füstölt szalonna, 2-3 evőkanál olaj (lehet zsír is), 2 vöröshagyma, 1 kisebb konyhakész pecsenyekacsa, 1 kisebb zeller, 2-2 sárgarépa és petrezselyemgyökér, fél kiskanál csípős pirospaprika, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1-1 kiskanál só és majoránna, csipetnyi reszelt szerecsendió, kb. 3 dl szekszárdi vörösbor (pédául kadarka), 10-15 dkg csiperkegomba

1. A szalonnát félcentis kockákra vágjuk. Egy lábasban, az olajat ráöntve, kis lángon a zsírt kiolvasztjuk. A lehéjazott vöröshagymát finomra aprítjuk, a pörccsödő szalonnán, közepes lángon 6-8 perc alatt üvegesre sütjük.
2. Közben a kacsát 8 részre daraboljuk - a hátára fektetve a mellénél kettévágjuk, majd levágjuk a combját, a szárnyát, és a mellét is kettécsapjuk. A hagymás alaphoz adva köröskörül 8-10 perc alatt megpirítjuk.
3. A zellert, a répát meg a gyökeret megtisztítjuk, egycentis kockákra vágjuk, a húshoz adjuk, együtt pirítjuk még néhány percig. Ezután a kétféle pirospaprikával meghintjük, megsózzuk, a majoránnával meg a szerecsendióval fűszerezzük, a bort ráöntjük. Lefödve, kis lángon puhára pároljuk, majd a megtisztított, cikkekre vagy kockákra vágott gombát is hozzáadjuk. Néhány perc alatt zsírára sütjük.
4. Főtt csuszatésztaival kínáljuk, természetesen szekszárdi bor kíséretében.

Jó tanács

- Aki lisztérzékeny vagy tojásmentes étrendet tart, csuszatészta helyett párolt rizzzel egye.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 693 kcal

Italajánlat: szekszárdi száraz vörösbor