

## Káposztás cvekedlivel töltött kacska (káposztás tésztával töltött kacska)



### Hozzávalók:

1 konyhakész pecsenyekacsa (kb. 2,5 kg), só, majoránna, 20 dkg csuszatészta vagy nagykockatészta, 50 dkg fejes káposzta, 2 evőkanál kristálycukor, 6-8 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 tojás, 1-1 sárgarépa, petrezselyemgyökér és vöröshagyma, 1-1 mokkáskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré) és finomliszt

1. A kacsát szemügyre vesszük, s ha tollat, pihét látunk rajta, akkor azt kihúzzuk. Ezután a szárnyast a mellével lefelé vágódeszkára fektetjük. Éles késsel vagy szárnyasollóval a gerincét hosszában kettévágjuk.
2. Két kezünkkel a hasüregébe nyúlva kissé szétfeszítjük, így lehet csak kicsontozni.
3. Éles késsel a csontok mentén apró vágásokkal haladva a gerinccsontját és a mellcsontját kiemeljük.
4. Szárnyát nem bántjuk, de a combok felső csontját a forgónál átvágva kiemeljük. Az így előkészített kacsát kissé besózzuk, majoránnával behintjük.
5. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük. A káposztát megtisztítjuk, lereszeljük.
6. A cukrot a fele megforrósított olajon világosbarnára karamellizáljuk, a káposztát beleszórjuk, lepírítjuk. Sóval, borssal ízesítve megpároljuk. Ha kész, a tésztával és a tojásokkal összedolgozzuk.

## Káposztás cvekedlivel töltött kacska (káposztás tésztával töltött kacska)

7. A kacska hasüregébe púpozzuk, majd a szárnyast eredeti formájára visszahajtjuk, azaz hátát a töltelék fölött összefogjuk. Cérnával, akár egy foltot, összevarrjuk.

8. A zöldségeket megtisztítjuk, fölszeleteljük, egy tepsibe szórjuk, a maradék olajjal meglocsoljuk, a kacsát ráültetjük, és 1 deci vizet is öntünk alá. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) szűk 2 órán át sütjük. Közben többször megforgatjuk, levével locsolgatjuk.

9. Ha kész, lecsöpögtetve vágódeszkára emeljük. Levét egy kisebb lábasba szűrjük, ha túl zsíros lenne, lemerünk belőle egy keveset. A paradicsompürét meg a lisztet hozzáadjuk, egy kevés vízzel fölöntjük, 2-3 percig forraljuk, ha kell, utána sózzuk.

10. A kacsát jó ujjnyi vastagon fölszeleteljük, tányérra rakjuk. Híg pecsenyelevét külön kínáljuk hozzá. Köretnek csíkokra vágott, vajon párolt sárgarépa és zeller, valamint vörösboros szilva illik hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 953 kcal • fehérje: 69,2 gramm • zsír: 52,9 gramm • szénhidrát: 49,9 gramm • rost: 7,1 gramm • koleszterin: 368 milligramm