



Rolada z kaczki

 Tylko z Natury

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 150 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- kaczka - 1 szt.
- wątróbka z kurczaka - 2 szt.
- mięso drobiowe - 15 dag
- czerstwa bułka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- jaja - 2 szt.
- masło - 1 łyżka
- majeranek - 1 + 1/2 łyżka
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- bułka tarta (opcjonalnie) - trochę
- marynowana kukurydza - kilka
- papryka czerwona marynowana - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaczkę umyć, osuszyć, naciąć wzdłuż grzbietu i usunąć wszystkie kości, zostawiając mięso z piersi. Odciać szyję, skrzydełka i udka. Tak powstały płat natrzeć solą, pieprzem i majerankiem.

Bułkę namoczyć w wodzie. Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć posiekaną cebulę ze szczyptą soli. Na tej samej patelni lekko podsmażyć kurze wątróbki, ostudzić.

Mięso z pozostałych części kaczki oddzielić ostrym nożem od kości, odcisnąć bułkę i wraz z mięsem drobiowym zemiać przez maszynkę.

Mieląc drugi raz dodać cebulę i wątróbkę.

Następnie do masy dodać jajka, sól i pieprz oraz posiekana paprykę lub inne ulubione dodatki np. żurawinę. Farsz doprawić solą i pieprzem a gdyby był bardzo rzadki wsypać łyżkę bułki tartej.

Farsz wyłożyć na skórę z kaczki i zrolować, układając małe kolby marynowanej kukurydzy.

Miejsca po odciętych skrzydłach i udkach możemy zszyć lub spiąć wykałaczkami.

Roladę lekko owinąć nitką, włożyć do naczynia żaroodpornego i piec 1,5 godziny w temp. 180-190 stopni.