




Rolada z kaczki

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- kaczka - 1 szt.
- wątróbka drobiowa - 10 dag
- pieczarki - 10 dag
- jaja - 2 szt.
- czerwone wytrawne wino - 125 ml
- czerstwa kajzerka - 1 szt.
- mleko - 125 ml
- masło - 2 łyżka
- sól morską - 2 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrać pieczarki, opłukać i pokroić w plasterki. Roztopić na patelni masło i przesmażyć najpierw pieczarki, a następnie wątróbkę.

Namoczyć bułkę w mleku. Kaczkę wyplukać dokładnie pod bieżącą wodą. Rozkroić od szyi wzdłuż mostka, zdjąć skórę, a mięso oddzielić od kości. Mięso razem z namoczoną w mleku bułką i usmażoną wątróbką zmielić dwukrotnie w maszynce. Dodać przyprawy, czerwone wino, usmażone pieczarki i jajka. Całość dokładnie wymieszać mikserem. Gotowy farsz nałożyć na skórę kaczki i zrolować tak, aby skóra w miejscu zetknięcia zachodziła na siebie około 2cm.

Odciąć odpowiedni do długości rolady kawałek rękawa do pieczenia, dodając po 10cm z obu stron na zamknięcie. Rozciąć go, aby otrzymać duży arkusz. Uformowaną roladę zawinąć ciasno w folię do pieczenia. Brzegi zamknąć klipsami. Tak przygotowana rolada powinna swoim wyglądem przypominać duży cukierek. Włożyć ją do brytfanny. Wlać wody do połowy i wstawić na godzinę do piekarnika nagrzanego do 200°C. Upieczoną kaczkę wystudzić, zdjąć folię i wstawić na noc do lodówki aby się dobrze ścisnęła.