



CONSOMMÉ Z CZERWONEJ KAPUSTY

Piotr Papież
autor przepisu

Liczba porcji: 10

SKŁADNIKI

Czerwona kapusta **2 główki** • Noga z kaczki **4 szt.** • Tłuszcz kaczki **2 kg**
Tymianek **5 gałązek** • Czosnek **1 główka** • Mąka **500 g** • Woda **175 ml**
Kurka **500 g** • Mikroziola - do dekoracji • Śmietana kwaśna - do dekoracji
Oliwa koperkowa - do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czerwoną kapustę posiekaj, dopraw solą, pieprzem i cukrem. Całość dokładnie wymieszaj, odstaw na kilka godzin do lodówki, aż kapusta puści sok. Odcisnij sok z kapusty i dopraw octem figowym. Przed wydaniem płyn podgrzej. Nogi z kaczki skonfituj w tłuszczu kaczym z dodatkiem czosnku i tymianku. Gdy mięso będzie gotowe, oddziel je od kości. Do mięsa dodaj przesmażone, a następnie posiekane kurki, wymieszaj całość. Zagnieć ciasto pierogowe i uformuj pierożki z farszem kurkowym.

SPOSÓB PODANIA

Do bulionówki wyłóż pierożki, zalej consommé. Udekoruj mikrozioletami, kwaśną śmietaną i oliwą koperkową.



AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX