



## Angolos kacsamell kovászos uborkával és friss házikenyérrel

### Elkészítés:

A húst kicsontozzuk, a zsírréteget eltávolítjuk, és a bőrét finoman bevagdaljuk. Tört babérlevéllel, őrölt borssal, kakukkfűvel jól bedörzsöljük, és a hűtőbe téve 2-3 napig állni hagyjuk, hogy a hús a fűszerekben megfelelően pácolódhasson.

Elkészítéskor a melleket kevés forró olajba téve elősütjük, majd forró sütőbe téve 10-12 percig sütjük, illetve huzatjuk ízlésünknek megfelelőre. Serpenyőből kiszedjük a húst és keverés lisztet pirítunk majd és vörösborral felengedjük. őrölt borssal, ízesítjük, és megsózzuk. Jól összeforraljuk, majd finom szűrőn keresztül átszűrjük, és belekeverük vaját.

