



## Farsangi konyakos kacsasült

1 pecsenyekacsa  
1 fej vöröshagyma  
10 dkg császárszalonna  
5 dkg liszt  
2 dl száraz vörösbor  
5 cl konyak  
15 dkg kacsamáj  
5 dkg vaj  
1 dl olaj  
1 csokor petrezselyem  
2 babérlevél  
kakukkfű  
só

A kacs a aprólékát, a negyedekre vágott hagymát és a kockákra vágott császárszalonnát kevés olajban megpirítjuk. Meghintjük liszttel, ráöntjük a vörösbor, kevés vizet és a konyakot. Petrezselyemmel, babérlevéllel, kakukkfűvel, sóval ízesítjük, és egy kellemes mártásá forraljuk, majd szűrőn keresztül leszűrjük. A kacs a máját kevés vajban megpirítjuk, fűszerezzük, majd ledaráljuk, és a leszűrt mártásba keverjük. Közben a kacsát sütőben ropogósra sütjük; amikor megsült, zsírja egy részét is a mártásba öntjük. Tálaláskor a kacsát feldaraboljuk, és a mártással leöntve, pirított burgonyával kínáljuk.

