



## Konyakos kacsasült

hozzávalók:

- 1 pecsenyekacsa,
- 1 fej vöröshagyma,
- 8 dkg császárszalonna,
- 5 dkg liszt,
- 2 dl vörösbor,
- 5 cl konyak,
- 12 dkg kacsamáj,
- 4 dkg vaj,
- 1 dl olaj,
- 1 csokor petrezselyem,
- 2 babérlevél,
- kakukkfű, só

A kacsza aprólékát, a negyedekre vágott hagymát és a kockákra vágott császárszalonnát kevés olajban megpirítjuk. Meghintjük liszttel, ráöntjük a vörösborot, kevés vizet és a konyakot. Petrezselyemmel, babérlevéllel, kakukkfűvel, sóval ízesítjük, és 30-35 percig nem erős tűzön forraljuk, majd finom szűrőn keresztül leszűrjük. A kacsza máját kevés vajban megpirítjuk, majd áttörjük, és a leszűrt mártásba keverjük. Közben a kacsát sütőben ropogósra sütjük; amikor megsült, zsírját is a mártásba öntjük. Tálaláskor a kacsát feldaraboljuk, és a mártással leöntve, pirított burgonyával kínáljuk.

