



Rozmaringos kacsacomb frissfűszeres és rántott hordóburgonyával, na meg almás párolt káposztával természetesen

Hozzávalók:

6 kacsacomb

1 üveg barna sör

só, bors, majoranna, friss rozmaring,

A befűszerezett combokat tepsibe teszem meglocsolom sörrel a combokat is ,lefedem alufóliával és 1 órán át sütöm, majd levéve a fóliát kb.20.-30 percig pirítom.



Hordó burgonya: fejenként 2 db közepes nagyságú burgonya ,oliva olaj, só ,bors.friss fűszernövények.A burgonyát hajában megfőzünk, lehámozzuk hordó alakúra formázzuk. Felét nagyon forró serpenyőbe olivaolajon pirítjuk pirosra és a végén hozzáadjuk a friss fűszereket,petrezselyem zöldjét,friss majorannát és egy kevés kakukkfűvetés a színes borsot . A másik fele burgonyát bepanírozzuk és forró olajban pirosra sütjük.



Párolt káposzta: 1 fej lila káposzta, zsír v. olajcukor,hagyma,só, kömény, tt.bors,ecet, egy pohárpezsgő, vagy száraz fehérbor,Párolt káposztát készítünk almáva és csomborral és pezsgővel ízesítve.



Tálalás: 1 fűszeres,1 rántott hordóburgonya, párolt káposzta és a comb

