



## Kacsa-Liba

A kacsa, a házigalamb és gyöngytyúk mellett a liba az úgynevezett barna húsú szárnyasok közé tartozik. A liba korától és súlyától függően több kategóriába tarthat. Pecsényeliba az a fehér tollazatú,

Pároláshoz és főzéshez ugyanúgy daraboljuk a libahúst, mint a csirkét vagy pulykát, azzal a különbséggel, hogy a melleket a libánál keresztben szoktuk félbevágni.



Gasztronómiai szempontból a liba a leghasznosabb vízi szárnyas, szinte minden része felhasználható. A libahúst főzhetjük, párolhatjuk, pácolhatjuk, füstölhetjük, süthetjük, tölthetjük - a liba ételekből hatalmas a választék, tájanként és nemzetenként is különböző libaspecialitásokkal találkozhatunk.

