

# Egyben sült a kacska

## Ünnepi ebéd az egész családnak

• Egy nagyobb család is jóllakik, ha egy nagyjából kétkilós kacsát vásárolunk meg és azt egyben sütjük ki szentestére – állt elő újabb ötlettel az ünnepi ebédhez Karácsony József, a Főnix Konyha séfje, aki tanácsokkal is szolgál a szárnyas megfelelő elkészítéséhez. Köretként ptyókat és zöldségeket képzelt el az ételhez.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND



Félszáraz rozé bort fogyaszthatnak a felnőttek

FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

„Az ünnepi időszakban összegyűl a család, ilyenkor pedig az alkalomhoz illő ebéddel kell készülni, hogy mindenki jó szájízzel távozzon” – hangsúlyozta Karácsony József, a Főnix Konyha séfje. Mint mondta, éppen ezért jó választás lehet, ha különlegességként kacsát vásárolunk és ezt egyben kisütve készítjük el, hiszen ha egy másfél-két kilós szárnyast választunk, akkor abból 4-6 személy is jóllakhat. „Sokkal finomabb a kacska, ha egyben készítjük el, hiszen sütés közben a hús átveszi a csontok ízét” – jegyezte meg.

lunk és ezt egyben kisütve készítjük el, hiszen ha egy másfél-két kilós szárnyast választunk, akkor abból 4-6 személy is jóllakhat. „Sokkal finomabb a kacska, ha egyben készítjük el, hiszen sütés közben a hús átveszi a csontok ízét” – jegyezte meg.

### Tisztítás és sütés

A nagyobb üzletekből vagy akár a személyesen a gazdától is vásárolhatunk előre levágott kacsát, amelyet ezután meg kell tisztítani. Ha ez eddig nem történt meg, akkor távolítsuk el a szárnyas tollait, majd a zsembebb otmaradt pihéket csipeszszel szedjük ki. Utóbbi zsebsárkánnyal is lepiríthatjuk, amennyiben az említett módszer macerásnak tűnik – magyarázta a szakember. Ezután meg kell jól mossuk a húst, majd sóval, borssal és örölt paprikával fűszerezük be.

Neki is láthatunk a zöldséggyű összeállításának: ennek részeként félbe vágott hagymát és paprikát kell tennünk a tepsibe, valamint felkockázott ptyókat. Jó, hogyha szárított paradicsomot is használunk, amelyet az üzletben is megvásárolhatunk, de magunk is elkészíthetjük. Nem kell mást tennünk, mint kiszedni a zöldség magházát, majd karikákra vágva zsírpapíron kiszáritani.

A zöldséggyűhöz só és borsot használjunk fűszerezésként, ugyanakkor néhány cikk fokhagymát is adhatunk hozzá. Sütés előtt töltsünk a tepsibe két-három deci vizet is. „Azért nem kell több, mert a kacsában rengeteg zsíradék van, ami ki fog sülni, így nem ég oda az étel” – fogalmazott Karácsony.

A tepsibe helyezett kacsát érdemes pármával beburkolni, hiszen az megvédi a szárnyas húsát, így az omlós lesz.

A sütőt ezután 160 Celsius-fokra kell előhevíteni és ha beraktuk a kacsát, akkor 20 Celsius-fokot emeljük a hőmérsékleten. Ezt nagyjából húsz perc múlva ismét visszavehetjük 160 Celsius-fokra, és még másfél órát süssük a kacsát. „Nagyjából két

órát kell sütni a kacsát. Az utolsó fél órában esetleg levehetjük a fóliát a tepsiről, hogy ropogósra süljön az étel, de ez esetben mindenképp csökkentjük a sütő hőmérsékletét 140 Celsius-fokra” – így a szakács.

### „Tunkolni” is lehet

„Az egyben sült kacska esetében az a jó, hogy minden részét elfogyaszthatjuk a szárnyasoknak, nyilván a csontok kivételével” – jegyezte meg Karácsony József. Éppen ezért érde-

mes az asztal közepén elhelyezett tányérba helyezni a szárnyast, hogy mindenki kedvére válogathasson. A kacska alá némi sóval és borssal fűszerezett rukkolát is elhelyezhetünk. Tegyük ugyanakkor a tepsit is az asztalra, hiszen abból vehetik ki a kívánt zöldségeket vendégeink. Utóbbi azért is jó, mert a zöldségekkel elkészített kacska zsírja nagyon finom, így ezt érdemes „tunkolni” vagyis kenyérral kimártani. Ez étel mellé félszáraz rozé bor fogyasztását ajánlja a séf.



A csontok ízét is átveszi a kacska húsa

HIRDETÉS

Minden kedves vásárlónknak áldott, szeretetben gazdag ünnepet és sikeres új esztendőt kívánunk.

a Bocskor Pékség csapata



HIRDETÉS

A LEGKORSZERŰBB CSÚSTECHNOLÓGIÁVAL ELLÁTOTT 15 KONYHAGÉP KOMBINÁCIÓJA.

0727-758850

thermomix



A csomagolás öröme.

Elérhetőség: 0744-636707. Bemutató üzlet – Székelyudvarhely, Vásártér u. 6. szám. (Orion üzletház földszintje) Munkapont – Fások u. 14/24



www.plastsistem.com

