

Száger Gyula és a Pest Buda Étterem receptje:

Egészben sült kacska káposztás cvekedlivel

Hozzávalók:

Egész kacska:

fokhagyma 60g

só 60g

hagyma 80g

Pirított káposzta:

fejes káposzta 1,5kg

só 35g

bors 2g

kacska zsír 120g

cukor 10g

káposztát lereszelni + sózni

zsírban pirítani kb. 30 perc

Házi tészta:

liszt 250g

tojás 3db

só 20g

forrásban 3-4 perc

főzővíz + káposztalé

- **Elkészítés:**

Egész kacsza:

Besózzuk és tepsire helyezzük, fokhagymával és hagymával ízesítjük. Ezt 130°C-on 1 óra 30 percig sütjük. Leöntjük a zsírt és 210°C-on oldalankét 10 percig sütjük.

Pirított káposzta:

Lereszeljük a káposztát, sóval és egy kevés cukorral ízesítjük, kinyomkodjuk a levét és pihenni hagyjuk. A kinyomkodott levét félretesszük és majd felhasználjuk a tészta főzéséhez. A sült kacsza zsírban a káposztát pirítjuk, sózzuk, borsozzuk.

Házi tészta:

A lisztet, tojást és pici sót összekeverjük, 1 napot állni hagyjuk. Tészta nyújtóval 1,5mm-re nyújtjuk és a káposztalében 3 percig főzzük, majd a pirított káposztára tesszük és összekeverjük.