

Składniki (z podaniem gramatury):

Składniki na bulin:

2x biała cebula

2x ząbki czosnku

1x pietruszka

1x marchewka

1x por

1x seler

1 kg wiejskiej kaczki

2l wody

3 liście laurowe

3 ziarenka pieprzu czarnego

Pozostałe składniki:

4 średniej wielkości ziemniaki

400 g świeżych pieczarek

30 g grzybów shiitake

2 łyżki oleju (do podsmażenia)

Przyprawy: pieprz, sól, majeranek, bazylia

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Sposób przygotowania bulionu:

1. Kaczkę opłukać i włożyć do garnka
2. Do garnka włożyć: całą cebulę, czosnek, pietruszkę, marchewkę, pora i selera oraz liście laurowe i ziarenka pieprzu czarnego
3. Wszystko zalać zimną wodą
4. Gotując zbieramy szumowinę
5. Bulion gotujemy ok. 2-3 godziny na małym ogniu

Następnie:

1. Ziemniaki kroimy w kostkę
2. Pieczarki kroimy w paski (tzw. Piórka)
3. Grzyby shiitake wkładamy do miseczki i zalewamy je ciepłą wodą aby zmiękły
4. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy oleju i podsmażamy pieczarki
5. Po ok. 5 min. Wyciągamy grzyby shiitake i kroimy je wedle uznania (najlepiej w piórka), a następnie dodajemy na patelnię do pieczarek
6. Po 5-7 minutach gdy grzyby robią się złociste dodajemy przyprawy i smażyjemy jeszcze przez ok. 2 minuty
7. Całą zawartość patelni (razem z wodą, która powstała podczas smażenia pieczarek) dodajemy do bulionu
8. Doprowadzamy zupę do wrzenia a następnie zmniejszamy ogień i gotujemy przez ok. 10-15 minut
9. Po tym czasie ściągamy zupę z ognia i po chwili jest gotowa do jedzenia.

SMACZNEGO

