**Pieczone kacze udko z sałatką z czerwonej kapusty i granata**

**Składniki:**

4szt udka kacze

2l wody

2łyżki soli

1 łyżka mąki

**Marynata:**

1 op. przyprawy do piernika

2 ząbki czosnku posiekanego

½ pomarańczy (sok)

**Sałatka z kapusty czerwonej:**

0,5 kg czerwonej kapusty

1 szt jabłko

½ szt granat

2 łyżki octu winnego

2 łyżki miodu

2 łyżki oleju

Do smaku: sól, pieprz

**Wykonanie:**

Kacze udka myjemy, wycinamy kość udową pozostawiając kostkę piszczelową. Wodę mieszamy z solą i wrzucamy do niej udka, wstawiamy do lodówki na minimum 12h.

Udka wyciągamy z wody, osuszamy papierowym ręcznikiem i nacieramy czosnkiem, przyprawą do piernika oraz skrapiamy sokiem z pomarańczy. Odstawiamy do lodówki na 1h.

Nagrzewamy piekarnik do 100\*C Udka pieczemy pod przykryciem 2h, następnie zwiększamy temperaturę do 180\*C, odkrywamy i dopiekamy przez 20 minut, by skórka nam się zrobiła złota.

Udka wyciągamy. Glass, który się nam wytopił zlewamy do rondelka, nadmiar tłuszczu zbieramy łyżką.

Dolewamy szklankę wody, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Z mąki i wody robimy zawiesinę i zagęszczamy sos, zagotowujemy

**Sałatka:**

Kapustę kroimy w paski. W garnku gotujemy niewielką ilość wody, solimy, wrzucamy kapustę i parzymy przez 15 minut na wolnym ogniu, odcedzamy. Odcedzoną kapustę skrapiamy octem winnym i dodajemy miód, jeśli potrzeba to dosalamy. Odstawiamy do wystygnięcia.

Jabłko obieramy, ścieramy na tarce do kapusty, dodajemy pestki granata i olej.

Mieszamy.

Jako dodatek polecam kluski śląskie.

*Opracował: Michał Biernat z Dwór Korona Karkonoszy / www.dwor-korona.pl*