

Kacze udko duszone w czerwonym winie z gruszkami

Czas przygotowania: Przygotowanie ok. 15-20 minut, duszenie ok. 2,5 godziny

Porcje: 6 porcji

Składniki:

6 kaczych udek
1 butelka (750 ml) czerwonego, wytrawnego wina
250 ml syrop cassis
2-3 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki pieprzu
2-3 łyżki masła
3 gruszki

Przygotowanie:

Na dużej głębokiej patelni rozgrzać olej. Na tłuszczu obsmażyć kacze udko. Dodać wino, syrop cassis, sól i pieprz. Zmniejszyć ogień, przykryć patelnię i dusić udko przez ok. 2 godziny aż będą mięciutkie.

Gruszki obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne. Na patelni rozpuścić masło i obsmażyć gruszki. Gdy po 2 godzinach kacze nogi będą już miękkie dodać gruszki i dusić całość jeszcze 10-15 minut aż owoce zmiękną.

Przepis na Świąta bez zgagi



CONTROLLOC Control® 20 mg Skład: 1 tabletkowa dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorowodnego).
Wskazania: Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.