**KACZKA W SOSIE ŻURAWINOWYM**

**Składniki:**

6 udek z kaczki   
200 g kaszy pęczak   
80 g czarnej fasoli  
80 g białej cieciorki  
80 g brązowej cieciorki  
100 g zielonej soczewicy   
300 g dyni  
300 ml bulionu warzywnego  
koperek, natka pietruszki, szczypior z dymki  
sól drobno i gruboziarnista  
świeżo mielony czarny pieprz  
olej do smażenia  
ziarna kolendry i gorczycy  
kminek  
gałka muszkatołowa  
majeranek  
cząber  
500 g śliwek węgierek  
200 g świeżej żurawiny  
200 g miodu

**Przygotowanie:**

Wszystkie warzywa strączkowe oprócz soczewicy zalewamy zimną wodą i odstawiamy do namoczenia. Następnie odsączamy, zalewamy świeżą wodą i gotujemy, pod koniec gotowania dodajemy sól.   
Kaszę pęczak gotujemy do miękkości.   
Na patelni na oleju przesmażamy cebulę dymkę, dodajemy dynię pokrojoną w drobną kostkę, chwilę smażymy do momentu, aż dynia zmięknie. Do dyni dodajemy kolejno: kaszę pęczak, wszystkie warzywa strączkowe, cząber, majeranek, pieprz i sól.   
Na patelni rozgrzewamy miód, wrzucamy pozbawione pestek śliwki i żurawinę, chwilę karmelizujemy, a następnie blenderem przecieramy w celu uzyskania kremowej konsystencji.  
Udka z kaczki nacieramy zmiksowanymi na puder ziołami (kolendra, gorczyca ziarno, kminek, gałka muszkatołowa, majeranek, pieprz czarny) posypujemy solą gruboziarnistą i odstawiamy na 12 godzin, po tym czasie dokładnie osuszamy z nadmiaru wody i układamy w garnku. W sytuacjach wyjątkowych, kiedy potrzebujemy danie na już, możemy posłużyć się solą drobną i odstawić udka kacze natarte ziołami i solą na 1-2 godziny.   
Udka kacze zalewamy olejem rzepakowym i podgrzewamy do momentu, aż pojawią się pierwsze bąble na powierzchni, to będzie oznaka, że olej zaczyna się gotować. Na wierzch układamy folię aluminiową i gotujemy uda kacze około 2-3 godziny, wszystko zależy od wielkości udek.   
Gotowe udka z kaczki wyławiamy z oleju, wkładamy na mocno rozgrzaną patelnię, obsmażamy z dwóch stron na złoty kolor i podajemy z kolorowymi fasolami i kaszą pęczak oraz sosem śliwkowo-żurawinowym.

