**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.

