

Kaczka faszerowana jabłkami



Autor: **Dobry_Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12882**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- duża tusza kaczki
- 1,5 kg kwaśnych jabłek
- majeranek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę opłucz, odetnij ostre końce skrzydeł, szyję oraz tłuste płaty. Natrzyj mięso solą, pieprzem oraz majerankiem od środka i z zewnątrz. Odstaw w chłodne miejsce na godzinę.
- 2 Tłuszcz z kaczki stop. Jabłka obierz, pokrój na połówki, oczyść z gniazd nasiennych. Część jabłek włóż do środka kaczki, zaszyj lnianą nitką lub zepnij wykałaczkami. Tłuszcz z kaczki wlej do brytfanki. Ułóż tuskę, polej tłuszczem, obłóż jabłkami.
- 3 Podlej wodą, nakryj naczynie. Piecz w zależności od wagi, czyli ok. godziny na kilogram mięsa. Od czasu do czasu polej kaczkę wytworzonym sosem. Jeśli chcesz, by była bardziej rumiana, pod koniec pieczenia posmaruj ją miodem i piecz jeszcze kilka minut. Podawaj z czerwoną kapustą.
- 4 Kaczka jest doskonała także z farszem z kaszki krakowskiej lub cielęciny (mięso na farsz przygotowuje się tak, jak na kotlety mielone z dodatkiem natki). Sos do kaczki może być z gruszek i żurawin. Obrane gruszki pokrój, obgotuj, wymieszaj z półsłodkim dżemem żurawinowym.

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: