

# Kaczka faszerowana jabłkami

Autor: **Bellapi**Przepisów: **200** Ocena: **2995**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1 kaczka ( ok. 2,5kg )
- przyprawa do drobiu
- 3 - 4 kwaśne jabłka

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę myjemy, osuszamy, nacieramy przyprawą do drobiu. Pozostawiamy na kilka godzin w lodówce. Po tym czasie kaczkę układamy w naczyniu żaroodpornym. Jabłka myjemy, kroimy na 8 ( wykrawając gniazda nasienne ). Następnie jabłkami faszerujemy kaczkę. Przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w nagrzanym piekarniku ( 200C ) przez 2 godziny. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 30 min. Na każdy 1 kg kaczki przypada 1 godzina pieczenia. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

## Twoje notatki do przepisu: