

Kaczka pieczona - klasyczna

Autor: **Tosca**Przepisów: **87** Ocena: **2203**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- kaczka (cała lub w kawałkach, jak kto woli), 1 szt
- pieprz, sól, majeranek, do smaku
- śliwki suszone (ja daję całą torebkę), ilość wg uznania
- jabłko (kwaśne), 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę myjemy, solimy i pieprzymy oraz posypujemy lekko majerankiem. Jeśli kaczka jest w całości, jabłko wkładamy do środka. Umieszczamy w brytfance, podlewamy lekko wodą (bez dodatkowego tłuszczu, sama skóra jest dość tłusta). Jeśli kaczka jest w kawałkach, oczywiście wkładamy ją skórą do dołu. Pieczemy około godziny, co jakiś czas obracając i podlewając, najpierw wodą, potem powstałym sosem, w temperaturze 180-190 stopni.
- 2 Po tym czasie, zdejmujemy pokrywkę, odwracamy skórą do góry, wrzucamy śliwki i pieczemy jeszcze ok 20 min, aby mięso się zrumieniło, a śliwki nasączyły sosem i oddały aromaty. Smacznego!
- 3 Czas pieczenia może się skrócić lub wydłużyć w zależności od porcji mięsa. Należy zaobserwować, by było miękkie i przyrumienione z wierzchu. :)

Twoje notatki do przepisu: