

Kaczka pieczona w kawałkach

Autor: **Futka**Przepisów: **910** Ocena: **22604**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kaczka pekińska
- PRZYPRAWY:
- majeranek
- tymianek
- cząber
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę dokładnie myjemy, osuszamy i dzielimy na kawałki. Odcinamy nogi, skrzydełka oraz piersi (nie pozbawiając ich skóry).

* Pozostały korpus i szyjkę możemy wykorzystać do ugotowania niezwykle smacznego rosołu.

We wszystkich kawałkach nacinamy skórę, oprószamy je solą, pieprzem oraz dobrze nacieramy ziołami (majerankiem, tymiankiem i cząbrem). Kawałki wkładamy do naczynia, przykrywamy folią i odstawiamy do lodówki do skruszenia mięsa i odpowiedniego przejścia wszystkich smaków oraz aromatów**.

** Kawałki możemy zostawić w lodówce na całą noc.

- 2 Następnie kawałki kaczki wkładamy do naczynia żaroodpornego i podlewamy je odrobiną wody. Kawałki układamy skórą do góry, tak aby wytapiający się z niej tłuszcz spływał po mięsie i nadawał mu delikatności oraz soczystości.

Naczynie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy przez około 60 minut. W trakcie pieczenia podlewamy mięso od góry powstającym sosem.

Gotowe kawałki kaczki świetnie komponują się z delikatnym ryżem jaśminowym i świeżą sałatą.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

