

Kaczka pieczona z żurawiną



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19076**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- kaczka (ok. 1
• 8 kg)
- 2 cebule
- 10 dag suszonej żurawiny
- 3 łyżki majeranku
- łyżeczka rozmarynu
- łyżeczka papryki słodkiej
- 3 łyżki sosu śliwkowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- łyżka soli
- pół łyżeczki pieprzu
- świeże owoce (maliny
• śliwki
• jabłka)

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę umyj, osusz. Czosnek obierz, przeciśnij przez praskę. Dodaj majeranek, rozmaryn, słodką paprykę, sos śliwkowy, olej, sól i pieprz, wymieszaj. Natrzyj kaczkę.
- 2 Cebulę obierz, pokrój w piórka. Wymieszaj z resztą ziołowej mieszanki i żurawiną. Nadzieniem napełnij kaczkę, otwór zepnij. Włóż na dobę do lodówki.
- 3 Kaczkę ułóż w brytfannie. Przykryj. Piecz tyle, ile waży kaczka, czyli około półtorej godziny w temp. 180°C. Po godzinie przykrycie zdejmij, by kaczka się zarumieniła.
- 4 W trakcie pieczenia co jakiś czas polewaj mięso sosem wytworzonym w czasie pieczenia. Dziesięć minut przed końcem dodaj pokrojone owoce.
- 5 Czas przygotowania 110 min, ilość porcji 10, cena za porcję 2,80 zł
- 6 Kaczkę piecze się dłużej niż np. kurczaka i należy ją częściej podlewać, ale smak mięsa jest wyjątkowy

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: