

Pieczona kaczka



Autor: **nikola2005**
Przepisów: **108** Ocena: **4260**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- kaczka do 2,5 kg.
- 1 główka czosnku
- 1-2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 2 łyżeczki majeranku
- 2 łyżeczki słodkiej czerwonej papryki
- 1 łyżka masła -do środka kaczki
- Do podlania kaczki:
 - 200ml. wody
 - 1 łyżka masła
 - 1 łyżka oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę umyć i osuszyć.

Wszystkie przyprawy tj.: sól, majeranek, pieprz oraz paprykę. Dokładnie wymieszać na pastę. Gdyby była zbyt gęsta, dolać odrobinę oleju.

Główkę czosnku bez obierania przekroić w poprzek na pół i bardzo starannie natrzeć nim kaczkę -z wierzchu i od środka. Czosnek odłożyć na bok, będzie potrzebny do środka kaczki.

Kaczkę natrzeć czosnkiem następnie przygotowaną pastą z przypraw z wierzchu i w środku.

Do tak doprawionej kaczki włożyć odłożony wcześniej czosnek oraz łyżkę masła. Spiąć wykałaczkami. Mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego,

Odstawić do lodówki najlepiej na całą noc!!



- 2 Na dno naczynia wlać wodę, dodać olej oraz masło Naczynie przykryć i wstawić do nagrzanego do 200 st. C piekarnika.

Piec około 2 godz.

- 1 godz. bez podnoszenia przykrywki!!

- Następnie przewrócić kaczkę na drugą stronę, ponownie przykryć i piec dalej. Tym razem co jakiś czas (co 10-15 minut) polewać mięso sosem z dna naczynia tak by kaczka po upieczeniu nie była sucha!!

Gotową kaczkę wyjąć z piekarnika oraz z naczynia i ułożyć półmisku.

Ułożyć kaczkę piersiami do dołu (by spłynęły soki z mięsa;) i przykryć folią aluminiową. Zostawić w ten sposób na 10-15 minut. Dzięki temu nie wypłyną po przekrojeniu, tylko zostaną w mięsie, a kaczka zachowa większą soczystość. Po tym czasie porcjować i podawać.

Smakuje z wszelkimi dodatkami :)



Twoje notatki do przepisu: