

Pieczona kaczka z jabłkami



Autor: **aga9494**
Przepisów: **63** Ocena: **751**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- kaczka o wadze 2 kg
- 5 ząbków czosnku
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżka tymianku
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki pieprzu czarnego
- 3 łyżki oleju
- 3 średnie jabłka(kwaśne)

Sposób przygotowania:

- 1 Z dobrze umytej kaczki wycinamy kuperek i nadmiar skóry przy otworach. Przekładamy drób do naczynia żaroodpornego. Przygotowujemy marynatę: wyciskamy czosnek przez praskę, dodajemy pozostałe zioła, sól, pieprz oraz olej. Po wymieszaniu składników nacieramy kaczkę(również w środku).
- 2 Obieramy, wykrawamy gniazda nasienne z jabłek. Owoce kroimy na mniejsze kawałki, wypełniamy nimi środek kaczki i spinamy wykałaczkami. Wstawiamy kaczkę do lodówki na około 3 godziny. Po wyjęciu z lodówki pozostawiamy kaczkę w temperaturze pokojowej na około pół godziny.
- 3 Piekarnik nagrzewamy do 200°C i pieczemy kaczkę w odkrytym naczyniu żaroodpornym około 15 minut. Po tym czasie zakładamy pokrywę na naczynie i zmniejszamy temperaturę do 180°C. Pieczemy tak około 1h 30 minut. W tym czasie kilkakrotnie podlewamy kaczkę wytopionym tłuszczem, by nie była za sucha.
- 4 Na sam koniec pieczenia ściągamy pokrywę naczynia i pieczemy kaczkę jeszcze 10 minut by skórka się spiekła na złocisty kolor(można podwyższyć temperaturę do 200°C).
Najlepiej smakuje z pieczonymi ziemniaczkami. ;)
Smacznego! ;)

Twoje notatki do przepisu: