

Soczysta kaczka z jabłkami



Autor: **agnieszka**
Przepisów: **195** Ocena: **8062**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 świeża kaczka ok 2kg
- pół szklanki czerwonego, półsłodkiego wina
- 4 jabłka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- opakowanie majeranku
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę myjemy na nacieramy solą, pieprzem i 2/3 opakowania majeranku (na zewnątrz i wewnątrz kaczki). Następnie zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na min. 3h. Jeśli kaczka nie jest świeża tylko mrożona najpierw musimy ją rozmrozić. Należy pamiętać, że kaczka powinna rozmrażać się powoli, dlatego też najlepiej rozmrażać ją w lodówce pozostawiając na noc.
- 2 Jabłka myjemy, obieramy i kroimy w ósemki. Następnie mieszamy z pozostałym majerankiem i nadziewamy nimi ówczesnie zamarynowaną kaczkę. Otwór starannie zamykamy lub zaszywamy bawełnianą nitką (ja nie zaszywałam).
- 3 Tak przygotowaną kaczkę wkładamy do żaroodpornego naczynia. Podlewamy winem i 2 łyżkami oliwy z oliwek.
- 4 Pieczemy pod przykryciem najpierw 30 min w temp. 200 stopni. A następnie 1h w temp. 170 stopni. Co 15 min przewracamy kaczkę i podlewamy powstałym tłuszczem. Następnie odkrywamy kaczkę, odlewamy 1/2 wytopionego tłuszczu i pieczemy z obu stron po ok. 20 min - tak, by zarumieniła się na złoto. Gdy już się zarumieni wyłączamy piekarnik pozostawiając w nim kaczkę jeszcze na 20 min.
- 5 Podajemy z ziemniakami i buraczkami.
- 6 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: