

## Kaczka faszerowana jabłkami i pomarańczą



### GRAŻYNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1 szt
<b>jabłka</b>	2 szt
<b>pomarańcza</b>	1 szt
<b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b>	do smaku
<b>papryka</b>	1/4 łyżeczki
<b>majeranek</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>oliwa</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę po umyciu i wysuszeniu natarłam przyprawami i oliwą, wstawiłam na kilka godzin do lodówki, żeby się przemacerowała. Potem wstawiłam do nagrzanego piekarnika w 180 C na około 2, 5 godziny. Obracałam ją co jakiś czas, podlewałam rosółem a potem wytworzonym sosem. Próbowałam, czy jest dobra nakłuwając widelcem. Gdy wchodził w mięso bez oporu i płyn wydostający się z niej był przezroczysty, kaczka była gotowa.