

## Kaczka faszerowana jabłkami i pomarańczami



### MARCHIOCHAKUCHARZY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1,5 kg
<b>jabłka</b>	5 szt
<b>pomarańcze</b>	2 szt
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>rozmaryn</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>lubczyk</b>	
<b>oliwa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę rozmrozić, umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym. Przygotować marynatę z ulubionych przypraw (ja dodaję: paprykę, majeranek, rozmaryn, sól, pieprz, chilli) przyprawy mieszamy z 3 łyżkami oliwy. Taką marynatą nacieramy kaczkę wewnątrz i z zewnątrz, jednocześnie "masując" i wstawiamy w chłodne miejsce - najlepiej na ok 5 - 24 godzin.

2-3 Jabłka obieramy ze skórki i kroimy w ósemki, przyprawiamy majerankiem i sokiem z połowy pomarańczy. Faszerujemy kaczkę i zszywamy wykałaczką.

Kaczkę pieczemy w brytfance ok 2 godzin. w temp. 180 stopni (pieczemy pół godziny bez przykrycia , pół godziny z - żeby nabrała rumieńców - i tak na zmianę). Co około 20 minut oblewamy wytapiającym się tłuszczem. Pół godziny przed końcem pieczenia obkładamy kaczkę pomarańczami i część jabłkami.

w między czasie robimy kluski śląskie według tego przepisu:

<http://marciochakucharzy.blogspot.com/2013/05/kluski-slaskie-w-sosie-ze-smazonych.html>

Na ostatnie 10 minut proponuję włączyć termoobiegi z grillem by skórka zrobiła się super chrupiąca.

