

## Kaczka faszerowana z boczkiem i wątróbką drobiową.\*.



### ROBERT\_SOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1 szt.
<b>kajzerki</b>	2 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>PLASTRY BOCZKU</b>	5 szt.
<b>wątróbka drobiowa</b>	100 g
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>jaja</b>	2 szt.
<b>majeranek Prymat</b>	do smaku
<b>przyprawa do mięsa mielonego</b>	1 opakowanie
<b>indyk</b>	200 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę umyć, oczyścić, natrzeć obficie Przyprawą do drobiu po myśliwsku Prymat i odstawić do lodówki. Podudzia z indyka zmielić z odcisniętymi z mleka kajzerkami. Na rozgrzanej patelni zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojony w kostkę boczek, wystudzić. Oczyszczone wątróbki sparzyć, wystudzić, pokroić w kostkę i namoczyć w mleku. Do mielonego mięsa dodać cebulę i boczek, wątróbkę, posiekaną natkę pietruszki, jajka, przyprawę do mięsa mielonego i majeranek. Przygotowanym w ten sposób nadzieniem wypełnić kaczkę. Ułożyć w brytfannie, podlać wodą, przykryć folią aluminiową i piec ok. 2 godzin w temperaturze 160 st.C (można ją również piec w rękawie do pieczenia). Na ostatnie pół godziny zdjąć folię i zrumienić kaczkę na złoty kolor. Podawać bezpośrednio po wyjęciu z pieca, krojąc na mniejsze porcje. Kaczka doskonale komponuje się z sosem owocowym.