

Kaczka pieczona

TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

smalec	10 dkg
sól	5 dkg
majeranek	do smaku
kaczka	3.5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kaczki odciąć skrzydła, szyję, wyjąć podroby. Uformować "kieszonkę". Ułożyć na blaszce grzbietem do dołu, dodać smalec, wstawić do nagrzanego piekarnika. Gdy się zrumieni połączyć niewielką ilością wody, piec do miękkości często polewając wytwarzającym się sosem. Gdy kaczka nieco wystygnie wyporcjować. Podawać ziemniakami i czerwoną kapustą.