

Kaczka pieczona w pomarańczach z goździkami i miodem



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1 sztuka (o wadze ok.2,5 kg)
miód płynny	3 łyżki
pomarańcza	3 sztuki
olej rzepakowy	3 łyżki
majeranek	2 łyżki
Goździki całe Prymat	15 sztuk
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 płaska łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	1 łyżeczka (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kaczkę dokładnie oczyszczamy z pozostałości piór, myjemy i osuszamy na ręczniku papierowym. Na skórze piersi robimy lekkie nacięcia na ukos nożem (po 4 na każdej piersi). Mięso dokładnie nacieramy mieszanką soli, pieprzu, jałowca i majeranku (także w środku). Do środka wkładamy goździki i odkładamy kaczkę na minimum dwie godziny do lodówki, a najlepiej na noc.
2. Po tym czasie jedną pomarańczę kroimy w ćwiartki, a jedną w plasterki razem ze skórką. Pokrojoną na ćwiartki pomarańczę wkładamy do środka kaczki. Mięso układamy na blaszce wyłożonej folią aluminiową piersiami do dołu. Od góry smarujemy olejem. Obkładamy pokrojonymi plasterkami pomarańczy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Pieczemy przez 100 minut od czasu do czasu podlewając wytwarzającym się sosem (co 20 minut)
3. Po tym czasie temperaturę piekarnika zmniejszamy do 150 stopni. Kaczkę wyjmujemy, zdejmujemy pomarańcze. Smarujemy z wierzchu miodem i obkładamy pozostałą, pokrojoną w plastry pomarańczą. Pieczemy jeszcze 40 minut. Smacznego!

