

## kaczka w musie jabłkowym od Hamrocyka



**MARIEL78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1 szt.
<b>majeranek</b>	
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>cukier</b>	
<b>sól</b>	
<b>cynamon</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>jabłko kwaśne</b>	8 kilka szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Jabłka najlepiej twarde i lekko kwaskowate ,umyć i obrać , wyciąć gniazdka nasienne i pokroić na wąskie paski.  
Kaczkę dokładnie umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem, podzielić na kawałki, natrzeć curry, pieprzem i solą.  
Na patelni rozgrzać tłuszcz wrzucić kaczkę opiekając ją z obu stron.
- KROK 2** Do opieczonej z obu stron kaczki dodać pokrojone jabłka posypać majerankiem i cynamonem oraz łyżeczką cukru.  
Dusić pod przykryciem do momentu aż z jabłek zrobi się mus.W razie potrzeby podlać mięso sokiem jabłkowym lub wodą .
- KROK 3** Można dorzucić również garść rodzynek , na sam koniec doprawić do smaku .Jeśli jabłka były zbyt słodkie dodać kwasu cytrynowego jeśli zbyt kwaśne cukru