

Kaczka w pomarańczach



ELKA1986



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kaczki	2 sztuk
sól do smaku	
pieprz	
majeranek	1 łyżeczka
pomarańcza	3 sztuk
masło	2 łyżki
marchew	2 sztuk
cebula	2 sztuk
wino białe wytrawne	1 szklanka
cukier	1,5 łyżeczki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
chili	1 szczypta
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kaczkę natrzeć solą pieprzem i posypać lekko majerankiem i chilli. Odstawić na noc. Kostkę bulionu rozpuścić w szklance wrzątku. Kaczkę zalaną połową szklanki bulionu, w przykrytym naczyniu wstawić do piekarnika nagrzanego do 170stopni, piec 60 minut stopniowo zwiększając temperaturę do 250 stopni i podlewając często bulionem z naczynia.

- KROK 2 Warzywa pokroić w kostkę. Wycisnąć sok z jednej pomarańczy, drugą pokroić w plastry, trzecią obrać i pokroić na kawałki. Po 60 minutach pieczenia do kaczki wrzucić warzywa i wlać resztę bulionu, wino i sok z pomarańczy, obłożyć ją plastrami pomarańczy i piec jeszcze 40 minut. Odląć pół szklanki sosu spod kaczki. Pozostałą pomarańczę podsmażyć na maśle.
- KROK 3 Kaczkę wyjmujemy z naczynia, sos odcedzamy. Cukier w małym garnku rozpuszczamy, dodajemy odlany sos z mąką ziemniaczaną i dodajemy do odcedzonego sosu. Gotujemy. Kaczkę podawać obłożoną pomarańczą.