

Kaczka w pomarańczach



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kaczka	1 szt
pomarańcza	3 szt

Pieprz czarny mielony Prymat

sól

Marynata

sos sojowy	2 łyżki ciemny
miód płynny	2 łyżki
ocet winny	2 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżka 5 smaków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kaczkę oczyścić z pozostających piórek, odciąć szyję i kuper, umyć i osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem z zewnątrz i od środka. Z podanych składników przygotować marynatę.
- KROK 2 Kaczkę poleć marynatą z zewnątrz, pozostała wlać do środka. Kaczkę odstawić do lodówki na 24 godziny, co kilka godzin odwracając
- KROK 3 Pomarańcze obrać i podzielić na cząstki. Dwie pomarańcze umieścić wewnątrz kaczki.
- KROK 4 Pozostałymi kawałkami pomarańczy obłożyć kaczkę.

KROK 5

Piekarnik nagrzać do 180 st i piec kaczkę około dwóch godzin. Jeśli mięso zacznie się przypalać kaczkę należy piec pod przykryciem.