

Kaczka w pomarańczach



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z piersi kaczki	4
cytryna	1
wina białego	pół szkl.
czosnek	1 ząbek
sok z cytryny	2 łyżeczki
masła	4 łyżki
Majeranek suszony Prymat	
tymianek	
cukier	
sól	
pieprz	
nalewka owocowa	25 pomarańczowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyj .

Sok z pół cytryny wymieszaj z łyżką majeranku, czosnkiem rozartym ze szczyptą soli, tymianku i pieprzu.

Natrzyj piersi , przykryj schłódz przez 2 godziny.

Pomarańcze umyj , sparz pokrój w ósemki .

Skrop resztą soku z cytryny i nalewka

.Posyp skórką otarta z cytryny , cukrem i tymiankiem.

Piersi zrumień na 2 łyżkach masła .

Żaroodporną formę wysmaruj łyżką masła . Na dnie ułóż mięso. Obłóż cząstkami pomarańczy .

Podlej winem . Posyp wiórkami masa.

Formę przykryj folią aluminiową .

Piecz 40 minut w temp. 180* C.

