

## Kaczka w pomarańczach z rodzynkami



### MYSZA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kacze udka</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>majeranek</b>	1 łyżeczki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>pomarańcza</b>	2 sztuki
<b>rodzynki</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze dokładnie szoruję i sparzam gorącą wodą przed starciem skórki.

Nogi od kaczki przekładam do miski, dodaję pokrojoną cebulę, majeranek, sól, pieprz, sok z połowy pomarańczy i odstawiam na dwie godziny do lodówki albo na noc. Jedną pomarańczę filetuję i kroję w plastry. Drugą połówkę pomarańczy kroję w plastry ze skórą.

Nogi od kaczki przekładam na rozgrzaną patelnię i przesmażam z każdej strony aż się zrumieni. Na dno naczynia do zapiekania wykładam cebulę w której kaczka się marynowała, układam kaczkę. Posypuję skórą startą, dodaję rodzynki, układam plastry pomarańczy ze skórą. Naczynie wstawiam do piekarnika temp. 190 stopni i jak się nagrzeję piekę około półtorej godziny.

Po 30 minutach podlewam kaczkę sokami które wytworzy. Jak zacznie się za bardzo rumienić przykrywam folią podczas pieczenia.