

Kaczka z jabłkami i pomarańczą



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka	1 szt
jabłka	3 szt
pomarańcza	1 szt
Majeranek suszony Prymat	1 opakowanie
ziemniaki	7 szt
woda	1 l
pomidory	2 szt
sałata masłowa	1 szt
cukier	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kaczkę myjemy i suszymy ręcznikiem papierowym. Solimy z każdej strony oraz w środku i doprawiamy majerankiem. Kaczkę umieszczamy w brytfannie. Jabłka pozbawiamy gniazd nasiennych i wsadzamy jedno jabłko do środka a drugie kroimy na ćwiartki i wsadzamy obok kaczki.
- KROK 2 Sparzone pomarańcze kroimy w 2 cm plastry i obkładamy nimi kaczkę.
- KROK 3 Kaczkę pieczemy w temperaturze 180 C (termoobieg). Pieczemy 2,5 - 3 godziny. Co 20 minut podlewamy kaczkę wytopionym tłuszczem.
- KROK 4 Ziemniaki obieramy i wrzucamy do posolonej wody. Gotujemy 20-25 minut.

- KROK 5 Wyciągamy kaczkę po upieczeniu. Wycinamy piersi oraz uda i ponownie wrzucamy do naczynia i pieczemy w tłuszczu 10 minut.
- KROK 6 Odcedzamy ziemniaki. Pomidory kładziemy na świeżą sałatę. Wykładamy kaczkę z jabłkiem i pomarańczą. Podajemy z ziemniakami.