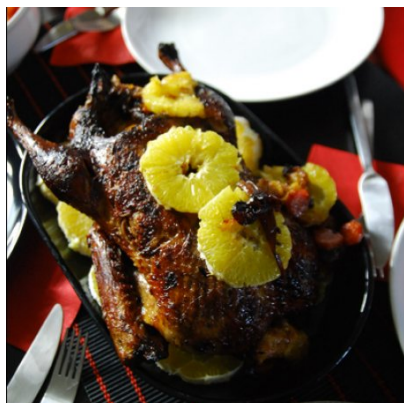


Kaczka z pomarańczami i sosem porzeczkowym



ISKRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1
pomarańcza	6
cytryna	1
dżem porzeczkowy	
płatki migdałowe	
wino czerwone wytrawne	1
bulion warzywny	1/2
masło	1/2
cebula czerwona	1
marchewka	1
mąka ziemniaczana	1
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
tymianek	
czosnek	3
sól	
Liść laurowy suszony Prymat	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Po nocy marynowania się kaczki w kolorowym pieprzu, tymianku, czosnku i soku z pomarańczy i cytryny, włożyłam do środka kaczki obraną i pokrojoną pomarańczę i listki laurowe. Dookoła kaczki ułożyłam piórka z cebuli i

pokrojoną w plasterki marchewkę, kaczkę obłożyłam również piórami masła. Podlałam bulionem, zakryłam folią do pieczenia i w 175C piekłam przez 20 minut. Następnie odkryłam folię i piekła się dalej w międzyczasie obrałam 3 pomarańcze i pokroiłam w grube plastry.

Kaczkę przed włożeniem do piekarnika obłożyłam wiórkami masła,

co 20 minut polewalam kaczkę sosem z dna brytfanki. Po półtorej godzinie przełożyłam kaczkę na drugą stronę, czyli piersiami do góry. Kaczkę nakłułam, aby wytopił się z niej bardziej tłuszcz. W międzyczasie przygotowałam sos..

stałam skórkę z jednej pomarańczy, drugą pomarańczę obrałam i wycisnęłam z niej sok, a miąższ drobno posiekałam. Dodałam migdały, lampkę wina i dwie łyżki dżemu porzeczkowego, wszystko gotowałam, do momentu gdy odparowało nieco wino i dodałam łyżkę mąki ziemniaczanej..

Zamiast dżemu i mąki ziemniaczanej można by dodać galaretkę porzeczkową, niestety sklepy w okolicy w taką się nie zaopatrują.

Kaczkę podałam z gotowanymi marchewkami i pieczonymi łódkami ziemniaków.

aby wszystko poszło zgodnie z planem.. Kaczkę trzeba obowiązkowo podlewać, bo inaczej będzie sucha! Pomarańcze i cytryna do kaczki muszą być obrane ze skórki, nieobrane sprawiają, że mięso robi się kwaśne.

Smacznego :)