

## Kaczka z pomarańczami i żurawiną



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1 szt,
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	
<b>ząbki czosnku</b>	
<b>sól i pieprz</b>	do smaku,
<b>pomarańcze</b>	2 szt,
<b>sok z pomarańczy</b>	1 szt,
<b>żurawina suszona</b>	garść

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę dokładnie oczyszczamy, myjemy a następnie dobrze osuszamy.

Przyprawy mieszamy i dokładnie nacieramy wymieszanymi przyprawami mięso, jak w środku tak i zewnątrz.

Kaczkę obkładamy obranymi, pokrojonymi ząbkami czosnku.

Kaczka powinna być dobrze doprawiona natarta przyprawami.

Tak przygotowaną kaczkę wkładamy do lodówki najlepiej na całą noc.

Po tym czasie kaczkę nadziewamy wcześniej przygotowanymi owocami (obranymi i pokrojonymi pomarańczami wymieszanymi z garścią żurawiny i majerankiem.)

Kaczkę spinamy wykałaczkami lub zszywamy nitką kuchenną i przekładamy do brytfanki.

Następnie kaczkę polewamy sokiem wyciśniętym z jednej pomarańczy (pomarańcze najpierw dokładnie myjemy).

Kaczkę wkładamy do nagrzanego piekarnika do 200 stopni, podlewamy jeszcze niewielką ilością wody i pieczemy pod przykryciem około 1,5 godziny. (ja przykrywam folią aluminiową).

Po tym czasie zdejmujemy folie, zmniejszamy temperaturę i pieczemy kaczkę do miękkości około 1 - 1,5 godziny. (w zależności jak kto lubi miękkie mięso) często polewając sosem wytworzonym podczas pieczenia.

