

Kaczka z pomarańczami w sosie warzywno-porceczkowym



LUNA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka	3 kg
pomarańcza	4 sztuki
pietruszka	1 sztuka
marchew	2 sztuki
seler naciowy	2 łodygi
cebula biała	2 sztuki
sól do smaku	
pieprz	do smaku
oliwa	2 łyżki
wywar z kurczaka	3/4 szklanki
nalewka owocowa	1/4 szklanki
cukier	1 łyżka
woda	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
galaretka z czarnej porzeczki	1 łyżka
ziemniaki	1 kg
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kaczkę myję, osuszam ręcznikiem papierowym, nacieram solą, pieprzem i smaruję oliwą,
- KROK 2 do środka kaczkę wkładam, obraną ze skórki pomarańczą, oraz skórkę pozbawioną białej części, piekarnik nagrzewam do 220°C, grzałka góra-dół i wkładam kaczkę ułożoną w brytfance na ok 2,30-3 godzin. Po godzinie pieczenia, gdy kaczkę się lekko zrumieni podlewam ją sokiem wyciśniętym z dwóch pomarańczy i piekę przez następną godzinę podlewając kaczkę wytworzonym sosem.
- KROK 3 Oczyszczone warzywa kroję w kostkę i podsmażam na łyżce tłuszczu, aż lekko się zeszkłą.
Wyjmuję kaczkę z piekarnik, odlewam wywar, do kaczkę dodaję podduszone warzywa oraz wywar z kurczaka i nalewkę. Wstawiam ponownie do piekarnika na resztę czasu.
- KROK 4 Cukier karmelizuję na patelni, dodaję wodę, sok z pozostałej pomarańczy, oraz galaretkę z czarnych porzeczek. Krótko podsmażam, by sos się trochę zredukował, wsypuję mąkę i mieszam różgą, aż nieco zgęstnieje i nie będzie w nim grudek.
- KROK 5 Upieczoną kaczkę wkładam na półmisek, sos z warzywami zlewam i miksuję za pomocą blendera, dodatkowo przecieram przez sito i łączę z sosem z galaretką. Wszystko razem mieszam ze sobą.
- KROK 6 Ziemniaki szoruję pod bieżącą wodą, osuszam, kroję, wzdłuż, na ćwiartki, układam na blasze posmarowanej oliwą, posypuję solą, pieprzem i tymiankiem, i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 220°C, aż się zrumieni.
Upieczone układam dookoła kaczkę, całość lekko polewam sosem, którego resztę przelewam do sosjerki i podaję osobno.