

Pieczona kaczka z jabłkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka barbarie	2 kilogramy
czerwona cebula	2 sztuki
jabłka winne	4 sztuki
czosnek	5 ząbków
majeranek suszony	2 łyżki
cukier puder	100 gram
woda	1 szklanka
przyprawa do piernika	2 łyżki
sok z połowy cytryny	
miód pitny	50 mililitrów
śliwki suszone	10 sztuk
rodzynki sułańskie	100 gram
pieprz czarny grubo mielony	
sól morska	

Do smaku:

chrzan z żurawiną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Umytą i wypatroszoną kaczkę nacieramy mieszanką majeranku, soli i pieprzu z zewnątrz i wewnątrz. Do wnętrza tuszki wkładamy również obraną jedną czerwoną cebulę i jabłko. Przygotowujemy naczynie do pieczenia, na którym układamy ząbki czosnku i cebulę posiekaną w pióra. Następnie piersią do dołu układamy nadzianą i zaszytą tuszkę do formy. Kaczkę pieczemy około 1,5 do 2 godzin, co jakiś czas polewając ją wytopionym tłuszczem.

Sos:

Do garnuszka wsypujemy cukier i na wolnym ogniu rozpuszczamy go tworząc złoty karmel z dodatkiem wody i soku z połówki cytryny. Dodajemy przyprawę do piernika i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy do momentu aż znaczna większość płynu odparuje - wtedy zagęszczamy zasmażką z mąki i masła. Następnie dodajemy posiekane na połówki suszone śliwki i rodzynki sułtańskie. Zmniejszamy ogień, gdy sos zacznie gęstnieć zdejmujemy go z ognia i doprawiamy do smaku solą morską, pieprzem oraz odrobiną miodu pitnego.

Upieczoną kaczkę wykładamy na deskę. Wyjmujemy farsz, przekładamy na talerz. Tak przygotowaną kaczkę obkładamy upieczonymi jabłkami. Podajemy z sosem i kluseczkami leniwymi lub kopytkami.

Można podawać również z dodatkiem Chrzanu z żurawiną Smak.