

# Pieczona kaczka z jabłkami i sosem rodzynkowym

**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>surowej kaczki</b>	1 sztuka
<b>obrane, pokrojone w cząstki i skropione sokiem z cytryny jabłek</b>	500 g
<b>skórki z jabłek</b>	--
<b>białe wino</b>	--
<b>sól</b>	--
<b>cukier</b>	--
<b>rodzynek sparzonych w białym winie</b>	200 g
<b>sosu z pieczenia kaczki</b>	300 ml
<b>miód pszczeli</b>	--
<b>bulion drobiowy</b>	50 ml
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	--
<b>olej słonecznikowy</b>	50 ml
<b>karmel</b>	100 brązowy z winem

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypatroszoną i umytą kaczkę natrzeć przyprawami, nadziać skórkami z jabłek i majerankiem. Piec 2 godziny w temperaturze 180°C, polewając sosem przygotowanym z miodu, wina i bulionu. Po upieczeniu kaczkę ostudzić, wyciągnąć oberki i wyluzować z kości. Kaczkę ułożyć na jabłkach z majerankiem i piec 10 minut.

Sos z upieczonej kaczki gotować do momentu odparowania wody, dodać rodzynek, wino i miód, doprawić do smaku przyprawami i karmelem (cukrem upalonym na patelni z wodą i winem). Kaczkę podawać z sosem rodzynkowym i pieczonymi ziemniakami

