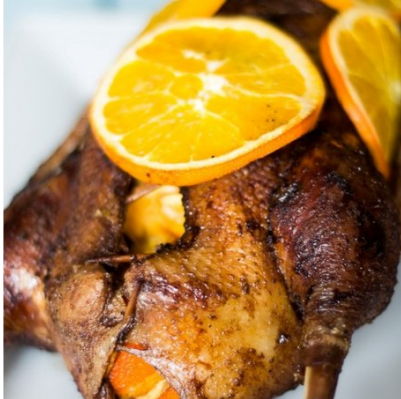


Pomarańczowa kaczka



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka	1 sztuka
pomarańcza	4 sztuka
wino białe wytrawne	100 ml
Imbir mielony Prymat	1 łyżka czubata
sól	1 łyżeczka płaska
Pieprz czarny mielony Prymat	0,33 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę dokładnie oczyszczamy, usuwamy wszystkie włoski, dokładnie płuczemy i osuszamy papierowym ręcznikiem.

Nacieramy dokładnie solą oraz imbirem zmieszany z pieprzem.

Pomarańcze parzymy wrzątkiem. Z trzech wyciskamy sok, ale niezbyt dokładnie, aby przy skórkach pozostało trochę miąższu.

Skórki pomarańczy kroimy na mniejsze kawałki, którymi faszujemy kaczkę. Nacięcie spinamy wykałaczkami.

Sok mieszamy z białym winem.

Kaczkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na pół godziny. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i polewamy mięso 1/4 wina zmieszanego z sokiem. Czynność powtarzamy co 20 minut.

Kaczkę trzymamy w piekarniku jeszcze mniej więcej 75-90 minut, podlewając co 20 minut płynem, który wytworzy się z jej pieczenia. Pół godziny przed końcem pieczenia obkładamy kaczkę pokrojoną w plastry ostatnią pomarańczą.

W razie potrzeby przykrywamy kaczkę folią aluminiową, aby za bardzo się nie przypiekła.

Podajemy z ulubionymi dodatkami.