

Rozmarynowa kaczka z jabłkowo-pomarańczowym farszem



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	1,8 kg
czosnek ząbki	6
sól do smaku	
jabłka	4
pomarańcze	1,5
cynamon Prymat	2 szczypty
skóra z limonki	1 szczypta
tymianek	1 szczypta
Rozmaryn suszony Prymat	2 szczypty
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek przeciskamy przez praskę. Dosypujemy rozmaryn oraz sól. Mieszamy.
- KROK 2 Tak przygotowaną miksturę smarujemy kaczkę z zewnątrz. Od wewnątrz kaczkę nacieramy samą solą. Odstawiamy na noc do lodówki.
- KROK 3 Następnego dnia obierane jabłka i sam miąższ pomarańczy (bez błon) kroimy w mniejsze kawałki. Polewamy sokiem z limonki, posypujemy startą skórą z limonki oraz doprawiamy cynamonem.
- KROK 4 Mieszamy.
- KROK 5 Tak przygotowany farsz nakładamy do środka kaczki.
- KROK 6 Dokładnie zaszywamy nitką i igłą.

- KROK 7 Kaczkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C. Gdy się zarumieni temperaturę zmniejszamy do 180°C. Pieczemy 2 godziny.
- KROK 8 Następnie kaczkę przewracamy na drugą stronę, aby również się zarumieniła.
- KROK 9 Temperaturę ponownie zwiększamy do 200°C i pieczemy 15 minut.
- KROK 10 Upieczoną kaczkę możemy po porcjować.
- KROK 11 Podajemy z konfiturą żurawinową.
- KROK 12 lub farszem jabłkowo-pomarańczowym. Smacznego.