

Pieczona kaczka z jabłkami i sosem rodzynkowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

surowej kaczki	1 sztuka
obrzanych, pokrojonych w cząstki i skropionych sokiem z cytryny jabłek	500 g
skórki z jabłek	--
białe wino	--
sól	--
cukier	--
rodzynek sparzonych w białym winie	200 g
sosu z pieczenia kaczki	300 ml
miód pszczeli	--
bulion drobiowy	50 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	--
Majeranek suszony Prymat	--
olej słonecznikowy	50 ml
karmel	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

