

## Kaczka z jabłkami i żurawiną



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kaczka</b>	1 sztuka
<b>jabłka</b>	2 kg
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	
<b>sól</b>	do smaku
<b>smalec</b>	1 łyżka
<b>żurawina</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę opłukać, osuszyć i natrzeć solą, pieprzem i majerankiem, skropić sokiem z cytryny. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 2 godziny. W międzyczasie jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić na kawałki. Jabłka wymieszać z żurawiną i nadziać nimi kaczkę. Zaszyć ją. Naczynie żaroodporne wysmarować smalcem, ułożyć w nim kaczkę i podlać wodą. Piec w temp. 200 stopni przez godzinę, następnie w 180 stopniach przez kolejne 60 minut. Co jakiś czas polewać kaczkę sosem z pieczenia.