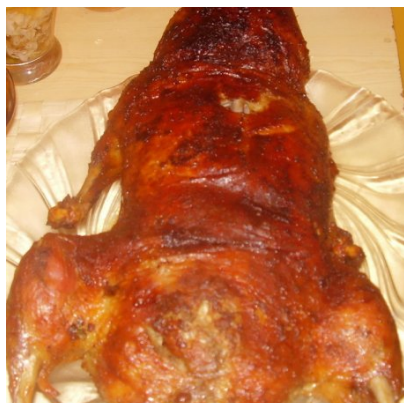


Kaczka z jabłkami i pomarańczą



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duża pomarańcza	1 szt
olej	
cukier	
kaczka	2-2,5 kg
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę dokładnie oczyścić. Natrzeć vegetą, pieprzem i majerankiem. Zawinąć w folie spożywcą i odłożyć na kilka godzin do lodówki. Jabłka obrać, pokroić w cienkie plasterki. Pomarańczę obrać, każdą część pokroić w paski. Dodać do jabłek, wsypać płaską łyżkę cukru i odrobinę soli. Wymieszać i włożyć farsz do tuszki. Zaszyć szyjkę i brzusek. Brytfannę natłuścić olejem, lekko zagrzać i włożyć tuskę. Obłożyć wiórkami masła i piec, często polewając wytworzonym sosem. Piec ok. 2 godz. (1 godzina na 1kg mięsa) w temp. 180-190°C.. SMACZNEGO!