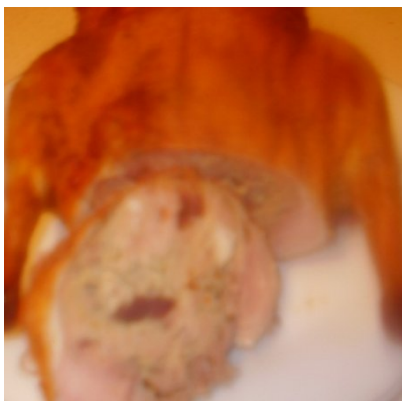


Kaczka wielkanocna



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duża pierś z kurczaka	1 szt
wątróbek z kurczaka	5 szt
pęczek pietruszki zielonej	
mleko	1 szkl
czosnek	
majeranek	
sproszkowana czerwona papryka	
sól, kucharek	
pieprz mielony	
kajzerka	1 czerstwa
kaczka	2-2,5 kg
jajko	2 szt
jajko ugotowane na twardo	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę dokładnie oczyścić z pozostałości piór, lekko opalić nad ogniem. Dokładnie umyć. Osuszyć ręcznikiem papierowym. Tuskę natrzeć dokładnie solą, vegetą, papryką i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Wewnątrz natrzeć też majerankiem. Zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na co najmniej 12 godz. Mięso wraz z podrobami i namoczoną w mleku i odcisniętą kajzerką zemleć. Do masy dodać drobno pokrojoną natkę pietruszki i pokrojone w kostkę jajka na twardo. Wymieszać dokładnie, przyprawić wg uznania. Kaczkę zaszyć przy szyi. Do środka włożyć farsz (dosyć luźno, żeby nie pękła) i zaszyć dokładnie. Posmarować olejem lub masłem. Piec ok. 3 godz. (1 godz. na 1 kg kaczki) w temp. 180°C często polewając wytworzonym sosem.

