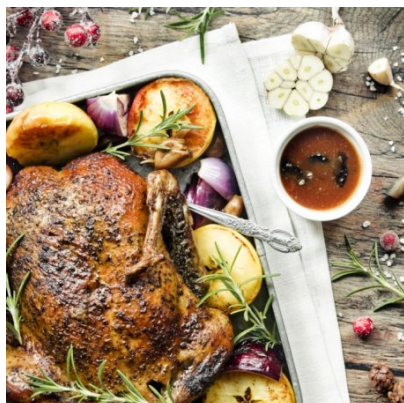


Świąteczna kaczka pieczona z jabłkami .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kaczka	1 szt.
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 opakowanie
Majeranek suszony Prymat	1 opakowanie
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżka
jabłka	60 dag
tłuszcz z kaczki	3-4 łyżki
masło	2 łyżki
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kaczkę sprawić, opłukać, natrzeć w środku i na wierzchu solą i zmiądzonym czosnkiem, majerankiem Prymat i rozmarynem. Odstawić co najmniej na 1 godzinę.
2. Jabłka opłukać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, jabłka włożyć do środka i kaczkę zaszyć lub dokładnie spiąć.
3. Kaczkę ułożyć w naczyniu do pieczenia na gorącym tłuszczu, polać tłuszczem, skropić wodą, wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec przez 1-2 godziny, polewając sosem i skrapiając wodą.
4. Upieczoną kaczkę podzielić na porcje, jabłka wyjąć i obłożyć nimi kaczkę na półmisku, polać sosem od pieczenia. Resztę sosu podać w sosjerce. Przybrać zieleniną. Podawać z duszoną czerwoną kapustą lub pieczonymi burakami.