Nogi z kaczki pieczone w soku jabłkowym

SZCZYPTACHILI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka z kaczki	2 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
olej rzepakowy	4 łyżki z cytryną i bazylią
sok jabłkowy	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę umyć , osuszyć.
Olej połączyć z przyprawami.
Natrzeć mięso , odstawić ma minimum 2 godz do lodówki.

Mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym , wlać sok jabłkowy.
Piec bez przykrycia 60-70 min w piekarniku nagrzanym do 180st. często podlewając mięso wytworzonym tłuszczem z sokiem jabłkowym.