

kaczka faszerowana



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka 1 sztuka

jabłka 3-5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym. Natrzeć solą, świeżo zmielonym, czarnym pieprzem oraz majerankiem. Zostawić w lodówce do następnego dnia. Na drugi dzień umieścić kaczkę w brytfance. Nafaszerować umytymi, pokrojonymi w ćwiartki lub ósemki jabłkami, z których wcześniej należy usunąć gniazda nasienne. Jabłek nie obierać ze skórki. Podlać bardzo niewielką ilością wody, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec (w zależności jaką dużą mamy kaczkę) około 2 godzin, aż będzie miękka, często podlewając wytapiającym się tłuszczem.