

Kaczka pieczona



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka	1 szt.
smalec	15 dag
jablka	3-4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczke oczyścić, umyć pod zimną wodą i natrzeć solą, majerankiem wewnątrz i z zewnątrz. Pozostawić na pół godziny. Jabłka umyć i podzielić nie obierając skórki na cztery części, wyjąć komory nasienne. Jamę brzuszna kaczki wypełnić ciętkami jabłek. W odpowiedniej wielkości brytfannie rozgrzać tłuszcz i obsmażyć na nim kaczke ze wszystkich stron. Obrumienioną kaczke podlać wodą i wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, przykrywając przykrywką. Piec do miękkości, uzupełniając od czasu do czasu niewielką ilością wody. Po upieczeniu podzielić i podawać na ciepło lub na zimno.