

Kaczka pieczona

data aktualizacji: 2019.04.02 autor: Redakcja



Składniki:

- kaczka
- sól
- pieprz
- majeranek
- jabłka

Przygotowanie:

Kaczkę natrzeć solą i pieprzem oraz majerankiem. Do środka można włożyć jabłko pokrojone na ćwiartki. Kaczkę można od razu piec lub wstawić do lodówki. Przed pieczeniem kaczkę ocieplić do temperatury pokojowej. Piekarnik nagrzać do 230 stopni. Kaczkę włożyć do żaroodpornego naczynia (grzbietem do góry). Wstawić do nagrzanego piekarnika (na razie bez pokrywki) i piec przez 1/2 godziny. Następnie zamknąć naczynie pokrywką i zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, piec przez 2 godziny. W połowie pieczenia przekręcić kaczkę na drugą stronę. Podawać z żurawiną oraz smażonym jabłkiem z odrobiną majeranku.

Przepisy restauracji Dworek w Skierniewicach.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31538-kaczka-pieczona>