
Kaczka nadziewana jabłkami

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 38740 razy.

Kuchnia Wierzyńska - Smakołyki Staropolskiej Kuchni

1 kaczka (1,5 kg.),
60 dag. ziemniaków,
60 dag. jabłek (złote lub szare renety, antonówki),
1 łyżka smalcu,
2 łyżeczki majeranku,
sól,
pieprz.

PRZYBRANIE :

jabłko,
borówki do mięsa,
kilka liści sałaty,
gałązki natki pietruszki.

Kaczkę umyć , osuszyć , odciąć szyjkę i końce skrzydeł .

Tuszkę natrzeć solą, połową majeranku i odstawić w chłodne miejsce na 1 godz. Ziemniaki obrać , umyć i jeśli są duże, przekroić na pół. Jabłka obrać , pokroić na ć wiertelki lub ósemki, oczyścić z gniazd nasiennych i posypać pozostałym majerankiem.

Kaczkę wypełnić jabłkami, zaszyć ,przełożyć do brytfanny

posmarować smalcem i obłożyć ziemniakami. Kaczkę i ziemniaki lekko posypać solą i pieprzem. Piec 1 1/2 godz.

w piekarniku początkowo nagrzanym do temp. 200-250 st.C

i kilkakrotnie podlewać wytworzonym sosem. W połowie pieczenia zmniejszyć ogień. Po upieczeniu wyjąć jabłka, a kaczkę podzielić na porcje i ułożyć na półmisku, formując w kształt tuszki. Kaczkę obłożyć jabłkami i pieczonymi ziemniakami. Przybrać jabłkiem z borówkami, gałązkami natki pietruszki i liść mi sałaty.

:D:D:D:
Nadesłaf(a);pokk 2006-05-23 21:05:41

Przepisane kropka w kropke z książki kucharskiej która jest w necie
Nadesłaf(a): 2009-11-21 09:11:41