
Kaczka w pomarańczach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7120 razy.

kaczka o wadze ok. 1 kg.,

0,2 l. soku z pomarańczy,

2 duże pomarańcze,

3 świeże liście szałwi,

gałązka tymianku,

50 g. masła,

sól,

pieprz.

Kaczkę umyć , osuszyć , natrzeć solą i pieprzem z zewnątrz

i od środka. Pomarańczę obrać , pokroić w plastry i razem

z ziołami włożyć do kaczki. Otwór zszyć lub spiąć wykałaczką.

Piekarnik nagrzać do temperatury 220 st. C. Kaczkę

wstawić do piekarnika, piec przez 15 minut pod przykryciem. Potem odwrócić , polać sokiem pomarańczy

i bez przykrycia piec ok. 50 minut, od czasu do czasu

polewając.

Kaczkę wyjąć , przykryć folią aluminiową i odstawić na

nagrzaną płytę, żeby nie wystygła. Sos wygotować na

syrop. Dodać resztę masła, przyprzwić do smaku

pieprzem i ewentualnie solą.

Kaczkę poporcjować , przybrać pomarańczą obraną ze

skórki i pokrojoną w plastry.Podawać razem z sosem.

lipa nie prepis

Nadesłał(a):zdegustowany 2009-04-22 08:04:00

Hej "zdegustowany" czemu tak uważasz?

Nadesłał(a):Kucharek 2009-04-24 19:04:34