
Kaczka z nadzieniem pomarańczowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3322 razy.

1 kaczka

1 mały słoik pomarańczowej marmolady

1 łyżka imbiru (świeży lub sproszkowany)

1 szklanka ugotowanego dzikiego ryżu

1 pomarańcza pokrojona w plasterki

sol pieprz

Marmoladę wymieszać z imbirem. Kaczke umyć, osuszyć, nasmarować ciepłą marmoladą wewnątrz i na zewnątrz, ryż pomieszać z pomarańczą, trochę soli i pieprzu, nadziać, zaszyć. Ułożyć na blasze piekarni do góry, posmarować znowu marmoladą, zakryć folią szczelnie i piec w bardzo gorącym piekarniku 30 minut.

Zmniejszyć ogień. Odkryć, posmarować marmoladą, zakryć i piec 1 godzinę w średnio gorącym piekarniku. Odkryć, naciąć w pachwinie, jeżeli krwista, zostawić odkryte na 15 minut, jeżeli nie, na 5 minut aż skórka zrobi się chrupka.

Podawać z delikatnymi warzywami i z nadzieniem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja unikam soli, więc nie sole, ale ludzie przyzwyczajeni do soli mogą to mięso potrzebować.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)