
Kaczka pieczona z jablkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 13588 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 mloda kaczka (1,5 kg),
1 lyzka masla lub tluszczu z kaczki,
8 winnych jablek (antonowki, boikeny),
1,5 lyzki majeranku,
2 lyzki czerwonego wina,
2 lyzeczki cukru,
2 lyzeczki zurawiny do miesa lub borowek,
1/2 lyzeczki pieprzu, sol.

1. Sprawiona kaczke umyc, osuszyc, ewentualnie wyciac z niej nadmiar tluszczu, natrzec z zewnatrz i wewnatrz sola, pieprzem i majerankiem (1/2 lyzki zachowac). Odstawic na godzine w chlodne miejsce.
2. Umyc i obrac 4 jablka. Pokroic na cwiartki, oczyszcic z gniazd nasiennych, posypac reszta majeranku.
3. Kaczke nadziac jablkami, wkkladajac je do wnetrza jamy brzusznej. Otwor zaszyc. Przelozyc do formy, polac maslem, podlac winem, skropic woda, piec w piekarniku nagrzanym do temp. 175°C ok. 1,5 godz (w zaleznosci od wagi). W czasie pieczenia skrapiac woda, potem tworzacym sie sosem. Po 40 min odwrocic, by mieso obrumienilo sie z obu stron.
4. Pozostale jablka oplukac, ale nie obierac ich. Wydrzyc lyzeczka srodki, napelnic zurawina z cukrem. Wlozyc jablka do malego, zaroodpornego naczynia, po czym wstawic do formy, w ktorej pieczemy kaczke. Jablka piec razem z kaczka przez ostatnie 20 min. Uwazac, by sie nie rozpadly.
5. Upieczona kaczke pokroic, przelozyc na polmisek, oblozyc jablkami, polac sosem. Reszte sosu wlac do sosjerki. Podawac z ugotowana czerwona kapusta przyprawiona cytryna.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

od razu biore sie do roboty w kuchni bo zona ma dzis swoje urodzinowe swieto.

Nadestat(a):kola 2005-12-25 12:12:09