
Pieczona kaczka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2952 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kaczka (ok. 2 kg),

1 łyżka majeranku,

pieprz, sol,

owoce i jarzyny do nadzienia.

1. Kaczke natrzeć z zewnątrz i wewnątrz majerankiem wymieszanym z solą i pieprzem. Odstawić na 1-2 godz w chłodne miejsce. Gdy skruszeje, nadziać ją

owocami i jarzynami. Najlepsze są jabłka, gruszki, ziemniaki, cebula a także,

według uznania, inne jarzyny. Dodatki te, pieczone w sosie własnym kaczki,

są doskonałym uzupełnieniem pieczystego. Po nadzianiu kaczki i zaszcyciu

wszystkich otworów, przekładamy tuszkę do formy (można jej nie smarować tłuszczem). Piec ok. 1,5 godz w piekarniku nagrzanym do temp. 175 st.C, od czasu

do czasu polewając wytopionym tłuszczem i skrapiając wodą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 67.

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