
Kaczka pieczona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12191 razy.

Kaczke umyc, osuszyć, wysmarować solą i pieprzem.

2 łyżki marmolady pomarańczowej wymieszać z 2 łyżkami cukru i 2 łyżkami sproszkowanego imbiru. Tym smarować kaczke w środku i na zewnątrz.

Ułożyć w brytwance z pokrywką. Posmarować pierś obficie mieszanką miodową.

Przykryć i piec w bardzo, bardzo gorącym piekarniku, jak na chleb, przez 30 min. Zmniejszyć temperaturę do średniej, 180C, piec następne 30 min. Wysmarować resztą mieszanki miodowej, polać sosem z pieczenia i sprawdzić w miejscu, gdzie udo przylega do boku kaczki, jeżeli nie ma tam żadnego krwistego soku, to gotowa. Jeżeli jest, piec dalej, aż nie będzie.

Mozna kaczke nadziać ryżem wymieszanym z jabłkami, majerankiem, rodzynkami, a na wierzchu kaczki położyć plasterki pomarańczy podczas ostatnich 30 minut pieczenia.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)