

Kaczka z owocami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Benka, dnia 6 Stycznia 2013r. o 23:22

Tagi: kaczka, jabłka, gruszki, pieczenie

Rodzaj dania: dania główne mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kaczka cała	1	szt.	mięsa
jabłko	3	szt.	owoce
gruszka	2	szt.	owoce
brzoskwinia	1	opakowanie	owoce
borówka	1	opakowanie	owoce
żurawina	1	opakowanie	owoce
czosnek	4	ząbek	warzywa
majeranek suszony	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	1,5	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Kaczkę umyć, rozmrozić jak jest mrożona. Do miseczki przecisnąć przez praskę czosnek, dodać sól i majeranek - tą mieszanką natrzeć kaczkę i odstawić - ja zostawiam na noc.

2 jabłka i gruszki obrać pokroić na ćwiartki - oprószyć majerankiem i lekko solą i nadziać kaczkę.

Kaczkę wkładam do naczynia żaroodpornego, przykrywam i piekę ok. godziny, następnie obracam, żeby kaczka była złota ze wszystkich stron.

Jeżeli chcemy udekorować kaczkę i mieć miseczki na żurawinę i borówkę - 1 jabłko przekrawamy na pół i wkładamy na 10 minut przed końcem pieczenia do kaczki.

Po upieczeniu kaczkę kroimy na porcje, obkładamy owocami, osączmy brzoskwinie z syropu, napełniamy je borówką, a do jabłek wkładamy żurawinę i gotowe:)

Smacznego!



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: