

Kaczka pieczona z jabłkami



Składniki

2 kg kaczki
2 jabłka
4 łyżki oleju
1 łyżka miodu
2 łyżki octu winnego
2 łyżki majeranku
1 łyżeczka ostrej papryki
Pieprz i sól

Opis wykonania

Kaczka pieczona, kojarzona jest zwykle z wykwintnymi przyjęciami na specjalne okazje. Jednak tak naprawdę jest bardzo prosta w przygotowaniu i nie zajmuje wiele czasu i świetnie pasuje jako clou niedzielnego obiadu. Może być pieczona z jabłkami albo pomarańczami, a także przyrządzona po chińsku czy też duszona z kapustą.

Jabłka pokrój w ćwiartki. Sporządź marynatę z oleju, miodu, octu, papryki i majeranku.

Natrzyj kaczkę marynatą od wewnątrz i zewnątrz, a w środku umieść jabłka, posypane majerankiem.

Kaczkę, spiętą wykałaczkami, piecz w 180 stopniach przez 1,5 godziny. Przez pierwszą godzinę kaczka powinna być przykryta, po czym naczynie można odkryć, żeby mięso się zarumieniło. W trakcie pieczenia, kaczkę najlepiej odwrócić co jakiś czas na drugą stronę.