

Kaczka pieczona

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 łyżkami cukru -
- 2 łyżki marmolady pomarańczowej -
- 2 łyżkami sproszkowanego imbiru -

Etapy przyrządzania:

1. Kaczkę myjemy, suszymy, smarujemy solą i pieprzem.
2 łyżki marmolady pomarańczowej mieszamy z 2 łyżkami cukru i 2 łyżkami sproszkowanego imbiru. Tym smarujemy kaczkę w środku i na zewnątrz.
Układamy w brytwance z pokrywką. Smarujemy pierś obficie mieszanką miodową.
Przykrywamy i pieczemy w bardzo gorącym piekarniku, jak na chleb, przez 30 min.
Zmniejszamy temperaturę do średniej, 180C, piec następne 30 min. Smarujemy resztą mieszanki miodowej, polewamy sosem z pieczenia i sprawdzamy w miejscu, gdzie udo przylega do boku kaczkę, Jeżeli nie ma tam żadnego krwistego soku, to gotowa. Jeżeli jest, piec dalej, aż nie będzie.
Możemy kaczkę nadziewać ryżem wymieszanym z jabłkami, majerankiem, rodzynkami, a na wierzchu kaczkę kładziemy plasterki pomarańczy podczas ostatnich 30 minut pieczenia.

Smacznego!

