

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:56 -

1 kaczką, jabłka (najlepiej renety lub antonówki), 1 mała cebula, łyżeczka majeranku

Sprawioną, dobrze skruszałą kaczkę starannie opłukać, natrzeć solą wewnątrz i z zewnątrz. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne. Nadziać nimi kaczkę, ułożyć w brytfannie, wstawić do nagrzanego pieca i piec dodając do sosu 1 małą cebulę i łyżeczkę majeranku. Jeśli kaczką jest tłusta - polewać z początku wodą, jeśli chuda - podłożyć 2 łyżki masła, a następnie polewać tłuszczem z brytfanny. Gdy kaczką z obu stron będzie rumiana i wypieczona, podzielić na części, ułożyć na półmisku i obłożyć jabłkami, które piekły się wewnątrz. Sos podać osobno w sosjerce.

wg Stefana Kuczyńskiego