Pieczona kaczka z prażonymi jabłkami, ziemniakami i ćwikłą

150 min. 4 os.

540 kcal/os. ok 9.60 zł/os.

Składniki

- kaczka - 1 szt. (ok. 1,6 kg)
- bulion z kostki - 1 szkl.
- suszone śliwki - 100 g
- suszone morele - 100 g
- oregano - 1 łyżka
- ćwikła z chrzanem - 1 słoik
- kwaśne jabłka - 10 szt.
- majeranek - 3 łyżki
- Lista składników
- cukier - 1 łyżka
- młode ziemniaki - 1 kg
- sok z cytryny - 1,5 łyżeczki
- masło - 1/2 kostki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania

Kaczą tuszkę umyj, osusz i natrzyj mieszanką soli, pieprzu, suszonego majeranku i oregano. Suszone śliwki i morele sparz wrzątkiem, a następnie nadziej nimi kaczkę. Tuszkę zepnij wykałaczkami lub zasznuruj bawełnianą nitką. Nicią zwiąż też nóżki.

Kaczkę ułóż w wysmarowanej tłuszczem brytfannie i piecz w piekarniku w temperaturze 170°C. Przykryj foremkę pokrywką lub folią aluminiową. Po ok. 1,5 godz. odkryj kaczkę i piecz jeszcze ok. 30 minut w temperaturze ok. 190-200 °C. W trakcie pieczenia co jakiś czas podlewaj kaczkę bulionem.

Jabłka umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój w ósemki. Rozpocznij duszenie jabłek: wrzuć je na rozgrzany tłuszcz (wykorzystaj ten z brytfanny, który wytopił się po godzinie pieczenia mięsa), dodaj sok z cytryny i cukier.

Ugotuj ziemniaki al dente. Przekrój je na pół i upiecz na patelni grillowej przy użyciu tłuszczu z kaczki. Upieczoną kaczkę podawaj w całości z duszonymi jabłkami, grilowanymi ziemniakami i ćwikłą. Po podaniu do stołu podziel kaczkę na porcje. Smacznego!