Kaczka nadziewana

Składniki:

- młoda kaczka (ok. 1,5 - 1,8 kg),
- 20 dag cielęciny,
- 1 plaster świeżej słoniny (ok. 5 dag),
- 2 łyżki tartej bułki,
- 2 jajka,
- wątróbka z kaczki,
- 3 łyżki mleka,
- sól, pieprz, majeranek,
- kilka kwaskowych jabłek (preferowane małe papierówki w całości).

Sposób przygotowania:

Umyć kaczkę, pozostawiając nienaruszoną skórę odciąć końcówki skrzydeł, obsuszyć i natrzeć wnętrze majerankiem zmieszanym z solą. Tuszkę odstawić w chłodne miejsce i zająć się przygotowaniem farszu. Tartą bułkę zalać letnim mlekiem. Cielęcinę, słoninę i wątróbkę rozdrobnić dwukrotnie (ważne!) przez maszynkę do mięsa, dodać namoczoną tartą bułkę, żółtka, przyprawy i ubitą na sztywno pianę z białek.

Nadziać przygotowanym farszem wnętrze kaczki i szyję, po czym zaszyć białą bawełniana nicią lub spiąć wykałaczkami. Ułożyć kaczkę w brytfannie i wstawić do piekarnika. Piec w

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/kaczka-nadziewana/

temp. 180°C ok.80 min. (w zależności od wielkości kaczki), polewając dość często wytworzonym sosem. Gdy mięso będzie pół miękkie, dołożyć jabłka i piec dalej bez przykrycia na średnim ogniu w temp. 150°C, do momentu uzyskania równomiernego rumianego koloru. Kaczkę podać na wygrzanym półmisku w taki sposób, by każda porcja składała się z mięsa i farszu. Ułożone porcje polać częścią wytworzonego sosu. Półmisek przyozdobić pieczonymi jabłkami. Do kaczki serwować kluski drożdżowe na parze i sałatkę owocową. Sos z pieczenia podawać osobno w sosjerce.

Informacje o potrawie:
• liczba porcji: 6,
• czas przygotowania: 90 min.,
• stopień trudności: średniotrudne,
• kaloryczność: wysokokaloryczne.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/kaczka-nadziewana/