KACZKA MARYNOWANA W NALEWCE MAJERANKOWEJ, PIECZONA Z JABŁKAMI



Składniki:

- 2-3 łyżki majeranku oraz do nacierania
- 200 ml wódki
- 4 duże jabłka
- Kaczka Zagrodowa
- łyżeczka cukru
- pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

Majeranek i cukier zalać wódką, odstawić na minimum 12 godzin. Następnie umytą i osuszoną Kaczkę Zagrodową zalać nalewką, wcierając dodatkowo trochę majeranku. Marynować minimum 6 godzin, obracając kaczkę, co godzinę. Następnie wyciągnąć z marynaty, natrzeć solą i pieprzem (również wewnątrz), przełożyć do naczynia żaroodpornego. Jabłka pokroić w ćwiartki, nadziać nimi kaczkę, jeśli zostaną jakieś kawałki, obłożyć kaczkę w naczyniu. Naczynie przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika. Piec 2 godziny w 190 st. C, przy czym po pierwszej godzinie ściągnąć folię by kaczka ładnie się zrumieniła i polać wytworzonymi sokami. Po upieczeniu odstawić na chwilę, po czym

---

Przepis ze strony
https://drosed.pl/przepis/kaczka-marynowana-w-nalewce-majerankowej-pieczona-z-jablkami/

podzielić na porcje i podawać, np. z tłuczonymi ziemniakami lub kaszą gryczaną niepaloną.

Przepis ze strony
https://drosed.pl/przepis/kaczka-marynowana-w-nalewce-majerankowej-pieczona-z-jablkami/