

KACZKA PIECZONA W BRZOSKWINIACH, FASZEROWANA CIEŁĘCINĄ



Składniki:

- 1 bułka namoczona
- 1 kaczka zagrodowa
- 2 łyżeczki estragonu
- 4 brzoskwinie (mogą być też z puszki)
- 500 g cielęciny (np gulaszowej)
- jajko
- sól i pieprz do smaku
- szczypta kardamonu

Sposób przygotowania:

Kaczkę nacieramy solą, pieprzem, kardamonem i łyżeczką estragonu. Cielęcinę mielimy z odcisniętą bułką, mieszamy z jajkiem, solą i łyżeczką estragonu. Nadziewamy kaczkę i związujemy nogi aby farsz nie wypadł. Kaczkę układamy w formie razem z połówkami brzoskwiń, przykrywamy i pieczemy ok 2,5 godziny w 180 st.C. Na ok 40 minut przed końcem pieczenia odkrywamy aby się zrumieniła