

Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną



Składniki:

- 1 kaczka,
- 3 jabłka ze skórką,
- 1 łyżka suszonego estragonu,
- 2 łyżki suszonego majeranku,
- 4 łyżki oliwy z oliwek,
- 3 łyżki soku malinowego lub konfitury malinowej,
- słoiczek żurawiny,
- sól, pieprz czarny mielony.

Sposób przygotowania:

Kaczkę dokładnie umyć, osuszyć, nasmarować oliwą z oliwek, a następnie natrzeć solą, pieprzem i estragonem. Jabłka pokroić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne i wymieszać z 2 łyżkami majeranku. Jabłka włożyć do środka kaczki i spiąć wykałaczkami lub zaszyć nicią kuchenną. Kaczkę włożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić do nagrzanego piekarnika (230°C). Piec nie przykrywając przez 1/2 godziny, a następnie przykryć naczynie i zmniejszyć temperaturę do 180°C. Piec przez kolejne 2 godziny. Podawać z żurawiną wymieszaną z sokiem lub konfiturą malinową.

Do przygotowania potrawy polecamy popularną kaczkę Pekin lub bardziej

wyrafinowaną w smaku kaczkę Barbarie z naszej gamy premium Drosed Selection.