

Kaczka nadziewana



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17959**

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Kaczka pekińska
- 200 g drobiowego mięsa mielonego
- 200g wątróbki kaczej
- 3 jabłka
- natka pietruszki
- 1 czubata łyżka majeranku
- sól
- pieprz
- syrop z agawy
- masło klarowane
- smalec gęsi
- jajko
- bułka

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę natarłem solą, wewnątrz solą i pieprzem mielonym. Piekarnik rozgrzałem 180 stopni C. Brytfankę wysmarowałem smalcem gęsim. Wątróbkę pokroiłem w kostkę, wymieszałem z mięsem mielonym dodałem jajko, namoczoną odciśniętą bułkę, posiekaną natkę pietruszki(ilość zależy od upodobań), majeranek. Doprawiłem solą i pieprzem . Kaczkę nadziałem 2 jabłkami pokrojonymi na ćwiartki (wykrojone gniazda nasienne) i mięsnym farszem. Zasznurowałem nicią. Wstawiłem brytfankę przykrytą na 2 godziny. Po tym czasie zdjąłem pokrywę i piekłem jeszcze pół godziny w termoobiegu. Na patelni rozgrzałem masło klarowane i na nim skarmelizowałem jabłko w syropie z agawy.



Twoje notatki do przepisu:

