

Kaczka z jabłkami (po poznańsku)



Autor: **drNowak**

Przepisów: **197** Ocena: **1365**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Kaczka ok. 2 kg
- Jabłka słodkie miękkie 2szt.
- Cebula 1-2 szt.
- Grzybki suszone
- Wino czerwone wytrawne ok. 3 kieliszki
- Woda
- Przyprawy: sól, pieprz, majeranek
- Opcjonalnie do farszu: Wątróbka drobiowa ok. 300g, Jajko, rodzynki, śliwki suszone, żurawina

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę płuczę zimną wodą, do środka wkładam jabłka bez gniazda nasiennego ale ze skórką.



2. Kaczkę zaszywam sznurkiem wędliniarskim od strony szyji i kupra.
3. Od zewnątrz kaczkę nacieram solą i pieprzem oraz majerankiem.



- ③ 4. Kaczkę nakłuwam stemplem do mięsa (lub widelcem) w tych miejscach gdzie ma dużo tłuszczu (kuper, przy szyji, piersi).
5. Wkładam do brytfanny i wlewam wodę (w trakcie pieczenia wytopi się tłuszcz). Dodaję do wody grzybki suszone i cebule w kostkę.
6. Piekę ją ok. 2 h – co ok. 30 min. podlewam wodą a następnie winem czerwonym.



- ④ 7. Po upieczeniu i ostygnięciu wyjmuję kaczkę z brytfanny. Sos w brytfannie zostawiam na noc by tłuszcz wypłynął na wierzch. Zbieram go łyżką wazową do słoiczka i chowam do lodówki - przyda się jako smalec kaczki (bardzo zdrowy) do pieczenia innych mięs.
8. Pozostały sos zaciągam mąką lub fixem.

Twoje notatki do przepisu: