

Kaczka w pomarańczach

*Promyki słońca.
Wyskakują zza.
Firaneł. Kot.
Wygrzewa się.
Na balkonie.*

Kaczka w czerwonych pomarańczach



kaczka 1 – 2 kg
sól, pieprz, majeranek
3 czerwone pomarańcze
2 jabłka
szklanka soku pomarańczowego

Umytą kaczkę bez podrobów natrzeć solą, pieprzem i majerankiem (również od środka).

Zostawić najlepiej na noc (lub na minimum 3 godziny) w lodówce.

Do wnętrza kaczki włożyć pokrojone i obrane jabłka (bez gniazd nasiennych), oraz plasterki pomarańczy (bez skórki).

Spiąć kaczkę wykałaczkami, aby farsz nie wypadł podczas pieczenia.

Do brytfanny wlać sok z pomarańczy, włożyć kaczkę i plasterki pomarańczy (mogą być ze skórką).

Piec w 180 st. C przez 1,5 godziny z przykrywką, co jakiś czas podlewać kaczkę powstałym sosem w brytfance.

Następnie zdjąć pokrywkę i piec jeszcze 30 minut, aby skórka się zarumieniła.

Przed podaniem wyjąć wykałaczki.

