



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kaczka lub gęś pieczona z jabłkami

Drób nadziany jabłkami nie wysycha w czasie pieczenia, pozostaje soczysty.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- cukier, 1 łyżecz.
- słonina, 7 dag
- kaczka , 1 szt.
- jabłko, 30 dag

Sposób przygotowania:

Kaczkę oskubać, opalić, przechować w porcelanowym naczyniu 2—5 dni. W dniu pieczenia kaczkę sprawić, opłukać i nasolić na 2 godziny. Gęś dojrzewa do 7 dni. Przed pieczeniem najpierw ją namoczyć, później natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą na 2 godziny. Opłukać jabłka, pokrajać na części. Słoninę pokrajać na cienkie, szerokie płyty. Kaczkę nałożyć jabłkami, obsypać kminkiem, obłożyć słoniną (dla przytrzymania słoniny kaczkę owinać sznurkiem), położyć na brytfannie. Wstawić do gorącego piekarnika. Piec I—1.5 godziny, podlewać sosem, sos skrapiać wodą. Gęś piec 2—2,5 godziny. Aby się zanadto nie zrumieniła, przykryć w porę drugą brytfanną i dopiec do miękkości. Gdy kaczka miękka, wyjąć ją, wybrać jabłka, mięso pokrajać i ułożyć na gorącym półmisku, półmisek obłożyć jabłkami, obsypać je cukrem; sos podać osobno w sosjerce. Podawać z ziemniakami i kapustą białą lub czerwoną zasmażoną. Drób nadziany jabłkami nie wysycha w czasie pieczenia, pozostaje soczysty.

