



przepisy.pl

Kaczka z cytryną

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kaczka - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- tymianek - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- sok i skórka z cytryny - 1 sztuka
- olej - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czosnek i cebulę pokrój w plasterki.
2. Olej wymieszaj z sokiem cytryny oraz 1 szklanką wody. Zalej tym cebulę i czosnek, dodaj Marynatę do kurczaka Knorr, tymianek i majeranek.
3. Kaczkę pokrój na porcje i włóż do marynaty. Odstaw w chłodne miejsce na ok 2 h.
4. Po upływie tego czasu gotuj kaczkę w marynacie do miękkości.
5. Następnie wyjmij porcje kaczki a sos przecedź.
6. Porcje kaczki wyłóż na talerze polej sosem i posyp startą skórką z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl