



przepisy.pl

Pieczona kaczka z cytrynowym aromatem



Składniki:

- kaczka - 1 sztuka
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- imbir świeży starty - 1 łyżeczka
- cebula posiekana - 1 sztuka
- cytryna - 3 sztuki
- wino białe - 200 mililitrów
- miód - 2 łyżki

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

90 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę osusz papierowym ręcznikiem a następnie natrzyj jej wewnętrzną i zewnętrzną stronę Przyprawą do kurczaka Knorr.
2. Cytryny sparz wrzącą wodą. Dwie z nich pokrój w cząstki i włóż do środka kaczki. Kaczkę ułóż w brytfance a ostatnią cytrynę pokrój w plastry i ułóż na wierzchu kaczki.
3. W rondelku zagotuj 300 ml wody, dodaj wino, imbir pokrojoną w cząstki cebulę oraz miód. Całość wlej do brytfanki.
4. Brytfankę przykryj i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika. Piecz przez ok. 60 minut. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 160°C, odkryj naczynie i piecz jeszcze przez 15 minut.
5. Powstały podczas pieczenia sos zlej do rondelka, dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, dzięki któremu sos będzie odpowiednio gęsty i idealnie doprawiony. Sos zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj 3 minuty. Gotową kaczkę podawaj z przygotowanym sosem.

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