



przepisy.pl

## Duszona kaczka z jabłkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- udka z kaczki - 4 sztuki
- jabłka - 3 sztuki
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- woda - 200 mililitrów
- żurawina ze słoika - 2 łyżki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwone wino - 200 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Osuszone udka natrzyj rozgniecionym czosnkiem i posyp majerankiem. Odstaw na kilka minut w chłodne miejsce.
2. W misce rozmieszaj wino, 200 ml wody oraz Fix Knorr. Dodaj żurawinę.
3. Cebulę oraz jabłka pokrój w cząstki i przesmaż wraz z rozmarynem na rozgrzanej patelni. Wlej przygotowany Fix i zagotuj.
4. W naczyniu żaroodpornym ułóż udka. Wlej przygotowany Fix, dodaj jabłka i pozostałe składniki. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 45 minut.
5. Po tym czasie naczynie odkryj. Sos wraz z jabłkami zlej do rondelka, przetrzyj przez sito i dopraw do smaku.
6. Mięso z powrotem umieść w piekarniku i zapiecz na ruszcie, aby skórka była chrupiąca. Gotowe udka podawaj z sosem i purée.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)