



przepisy.pl

## Kacze udka pieczone z pomarańczową nutą



### Składniki:

- kacze udka - 4 sztuki
- pomarańcze - 2 sztuki
- rozmaryn igielki - 1 łyżeczka
- pieprz mielony - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżeczka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze wyszoruj i sparz wrzątkiem. Z jednej zetrzyj skórkę i wyciśnij sok. Dodaj do nich miód.
2. Udka dokładnie oczyść, umyj i wytrzyj ręcznikami papierowymi. Natrzyj dokładnie solą, pieprzem i posiekanym drobno rozmarynem. Skrop sokiem pomarańczowym z miodem i skórką. Odstaw udka pod przykryciem do lodówki na kilkanaście godzin.
3. Udka ułóż w naczyniu do zapiekania, polej resztką marynaty i obłóż plastrami drugiej pomarańczy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 st. C, piecz 15 minut. Zmniejsz temperaturę do 160 st., wlej bulion rozpuszczony w pół szkl. gorącej wody i piecz po przykryciu ok. godziny. Następnie odkryj i piecz jeszcze aż udka ładnie się zrumienią. Podawaj z pieczonymi ziemniakami i warzywami.

---

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)