



przepisy.pl

## Kaczka pieczona w pomarańczach



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- cała kaczka - 2 kilogramy
- pomarańcze - 3 sztuki
- świeży imbir - 15 gramów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- goździki tłuczone - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- olej roślinny - 50 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka

### sos

- miód - 50 mililitrów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów
- laska cynamonu - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze otrzyj ze skóry, wyfiletuj, powstały sok i filety odłóż na bok, będą potrzebne do przygotowania sosu.
2. Cynamon mielone goździki, połowę imbiru i połowę otartej skórki z pomarańczy połącz z olejem i przyprawą do mięs. Marynatą natrzyj kaczkę od zewnątrz i wewnątrz. Odstaw na około 12 godzin w chłodne miejsce, aby marynata przeniknęła w głąb mięsa.
3. Kaczkę umieść w żaroodpornym naczyniu, wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 30 minut. Po tym czasie temperaturę zmniejsz do 180°C. Kaczkę piecz jeszcze przez co najmniej 1,5 godziny podlewając cały czas mięso wytapiającym się tłuszczem. Upieczona kładkę przetnij na pół, usuń wszystkie kości, mięso podziel na mniejsze kawałki.
4. Przygotuj sos. Na pozostałych kościach przygotuj sos zalewając je około litrem wody. Dodaj cynamon, dwa goździki, pozostały imbir, miód, połowę skórki pomarańczy i gotuj około 40 minut, aż płyn odparuje o  $\frac{3}{4}$ , przecedź go.
5. Do powstałego wywaru dodaj Esencję do sosu i dokładnie wymieszaj. Sos gotuj około 5 minut, aż zgęstnieje. Pod koniec gotowania dodaj filety z pomarańczy wraz z sokiem. Wymieszaj razem.

---

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)