



przepisy.pl

Kaczka pieczona z jabłkami



Składniki:

- kaczka cała - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- jabłka - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- świeży rozmaryn - 1 łyżeczka
- olej - 3 łyżki

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę umyj i osusz. Stwórz pełną smaku marynatę rozcierając kostkę Knorr z oliwą. Przygotowaną aromatyczną pastą natrzyj całą kaczkę.
2. Jabłka pokrój w cząstki i wymieszaj z rozmarynem oraz posiekany czosnkiem. Środek kaczki napełnij częścią jabłek i zwiąż nicią, aby te pozostały w środku podczas pieczenia.
3. Nafaszerowaną kaczkę ułóż w brytfance i obłóż pozostałymi jabłkami.
4. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 180 stopni C przez ok. 2 godziny. Przed podaniem, kaczkę pozostaw na 15 minut aby mięso „odpoczęło”.

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