



przepisy.pl

Kaczka w karmelu z jabłkami



Składniki:

- kaczka cała (ok.2kg) - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- kwaśne jabłka - 0.5 kilogramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- woda
- ocet
- olej - 3 łyżki
- żurawina do podania

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

90 minut 6 osób Średnie

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć kaczkę i natrzeć ją pieprzem. Obierz jabłka, pokrój w ćwiartki, usuń gniazda nasienne i posyp majerankiem. Wypełnij kaczkę jabłkami, a tuskę zaszyj nicią.
2. Kaczkę ułóż w brytfannie, skrop olejem, podlej wodą i przykryj. Piecz około 90 minut w 200°C.
3. Dołóż resztę jabłek po godzinie pieczenia. Posyp pokruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr i zdejmij przykrywkę.
4. Wsyp cukier na karmel do płytkiego garnka, dodaj wodę i ocet. Gotuj, nie mieszając, do momentu, kiedy cukier zrobi się jasnobrązowy.
5. Polej karmelem upieczoną kaczkę, przełóż na półmisek i obtóż jabłkami. Podawaj z żurawiną.

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