



przepisy.pl

## Kaczka w sosie cytrynowym



### Składniki:

- kaczka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- cytryna - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- białe wytrawne wino - 1 szklanka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Do środka sprawionej i umytej kaczki włóż dwie cytryny.
2. Trzecią przekrój na pół, odkrój z każdej połówki po 2 plasterki, z reszty wyciśnij sok.
3. Do naczynia żaroodpornego włóż kaczkę, wlej około 2 szklanek wody, dodaj pokrojoną na plastry cebulę, imbir oraz przyprawę Knorr.
4. Zagotuj i wstaw pod przykryciem do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piecz około 60 minut.
5. Kaczkę wyjmij z piekarnika, sos przecedź.
6. Kaczkę ponownie włóż do naczynia, polej winem, wstaw do piekarnika i piecz 30 minut. Gotową kaczkę ułóż na półmisku, skrop sokiem z cytryny i ozdób plasterkami cytryny.
7. Przecedzony sos z pierwszej fazy pieczenia połącz z sosem winnym i po zagotowaniu podawaj do kaczki.

---

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)