



przepisy.pl

Kaczka w sosie pomarańczowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kaczka - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sok pomarańczowy - 3 szklanki
- sok jabłkowy - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- migdały - 0.25 szklanek
- rodzynki - 2 łyżki
- pomidory - 4 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.25 szklanek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 0.25 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę oczyścić i pokroić na porcje. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu.
2. Wymieszaj soki z drobno pokrojoną cebulą, czosnkiem przeciśniętym przez praskę, pokrojonymi migdałami, pomidorami, rodzynkami i przyprawami.
3. Dodaj Naturalną przyprawę do kurczaka pikantną Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. Polej kaczkę. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160 stopni. Piecz około 80 minut. Po tym czasie, zwiększ temperaturę do 200 stopni i piecz kolejne 30 minut.

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