



przepisy.pl

# Kaczka z jabłkami i żurawiną

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kaczka cała - 1 sztuka
- jabłka - 6 sztuk
- żurawina suszona - 120 gramów
- żurawina ze słoika - 4 łyżki
- czosnek główka - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- margaryna - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- sok jabłkowy - 1 szklanka
- olej - 80 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Kaczkę dokładnie umyj i osusz. Pozbądź się pozostałości piór. Następnie natrzyj dokładnie mięso w środku i na zewnątrz przyprawą Knorr.
2. Cztery jabłka pokrój w drobne kawałki i przełóż do miski.
3. Dodaj do nich olej, rozdrobniony czosnek, majeranek, suszoną żurawinę i pozostałą przyprawę Knorr. Całość wymieszaj.
4. Gotową mieszanką jabłek i przypraw nafaszeruj ściśle kaczkę.
5. Umieść mięso w naczyniu żaroodpornym. Podlej sokiem jabłkowym i piecz w temperaturze 150 stopni przez 2h, następnie zwiększ temperaturę do 180 stopni na kolejną godzinę.
6. Pozostałe jabłka obierz i pokrój w cząstki. Przed podaniem kaczki obsmaż je na margarynie z szczyptą cukru przez 2-3 minut. Następnie dodaj żurawinę z słoika i jeszcze chwilę podsmaż.

---

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)