

Kaczka z wiśniami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kaczka z wiśniami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duża kaczka, stoik kompotu wiśniowego, -
- szklanka czerwonego wina, -
- szczypta pieprzu, majeranku i tymianku, ząbek czosnku -
- sól, łyżka masła, łyżeczka mąki -
- kawałek świeżej skórki pomarańczowej lub utartej suszonej, -
- pół szklanki rosołu, trochę oliwy. -

Etapy przyrządzania:

1. Sprawioną kaczkę umyć, włożyć na chwileczkę do wrzątku, a zaraz potem do zimnej wody. Osuszyć ściereczką, natrzeć ziołami, pieprzem, solą i skórą pomarańczową, posmarować oliwą za pomocą pędzelka, podlać niewielką ilością rosołu i wstawić do piekarnika. Piec ok. 1 godz. 20 min. podlewać sosem, który się wytworzy. Przed końcem pieczenia posmarować tuszkę masłem, aby skórka była rumiana.

Owoce wiśni odsączyć z kompotu, zalewę wymieszać z częścią sosu od pieczenia i zagęścić na ogniu (odparować), dodając mękę wymieszaną z małą ilością sosu. Dodać wino i kawałek masła. Kaczkę po upieczeniu obłożyć wiśniami i polać gorącym sosem. Podawać z frytkami.

