Kaczka faszerowana z ziemniaczkami

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | trudny | 8 porcji

Składniki:

- kaczka surowa - 2 kg
- ryż jaśminowy - 2 szklanka
- rodzynki sułtańskie Bio - 1/2 szklanka
- jabłka - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- grzyby shiitake Bio - 10 szt.
- natka pietruszki suszona Bio - 5 łyżka
- oregano suszone Bio - 3 łyżka
- sól - trochę
- pieprz - trochę
- kostki warzywne z ziołami Bio - 4 szt.
- ziemniaki - 2 kg
- masło roślinne - 100 g
- nitka i igła -
- surowe piersi z kurczaka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaczkę myjemy i przekrawamy wzdłuż klatki piersiowej.

KROK 2: Po woli i ostrożnie, ponieważ kaczka ma bardzo ostre kości wykrawamy "żebra",mostek i większe kości z ud.

KROK 3: Większe dziury jaki powstały podczas wycinania kości - zszywamy nitką. Zszywamy także kuper i górę - miejsce po głowie.

KROK 4: Ryż jaśminowy Bio gotujemy w lekko osolonej wodzie aż do miękkości. Pod koniec gotowania dodajemy grzyby shitake Bio aby się lekko podgotowały.

KROK 5: Jabłka myjemy, obieramy ze skórki i ścieramy na tarce na grubych oczkach.

KROK 6: Piersi z kurczaka myjemy i kroimy w bardzo drobną kostkę.

KROK 7: Do piersi z kurczaka wsypujemy natkę pietruszki suszoną, oregano suszone Bio, odrobinę soli i pieprzu.

KROK 8: Gry ryż się ugotuje, Odcedzamy go, grzyby szatkujemy na bardzo drobno, dodajemy piersi z kurczaka, rodzynki sułtańskie Bio, starte jabłka i wszystko razem dokładnie mieszamy.

KROK 9: Powstałym farszem faszerujemy naszą kaczkę. Następnie zaszywamy "klatkę piersiową" nitką z igłą. Kaczka nie powinna być mocno nafaszerowana, gdyż podczas pieczenia może nam popękać.

KROK 10: Bulion warzywny ziołowy Bio rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody i smarujemy takim wywarem kaczkę.
Kaczkę pieczemy w 180 stopniach na maśle roślinnym przez 2,5 godziny.
Gdy kaczka będzie się już piekła około godziny - obieramy ziemniaki, które kroimy w ćwiartki i układamy w około piekącej się kaczki.

KROK 11: Co 20 minut należy otwierać piekarnik i polewać kaczkę tłuszczem, który powstaje z pieczenia. Kaczka nie jest wtedy susza i równomiernie się upiecze.
Upieczoną kaczkę kroimy na kilka równych części i podajemy razem z ziemniaczkami.