




## Kaczka w pomarańczach

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

kaczka 1 szt. około - 2,5 kg  
jabłka - 2 szt.  
pomarańcze - 3 szt.  
majeranek - 2 łyżka  
czosnek - 3 ząbek

olej - 4-5 łyżka  
sól i pieprz - - do smaku  
czosnek granulowany - 1 łyżeczka  
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

### Dodatkowe info:

czas przygotowania + czas marynowania + czas pieczenia  
Smaczna kaczka o kruchym soczystym mięsku pieczona w pomarańczach. Kaczka również nadziana pomarańczami i jabłkiem.  
Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sprawioną kaczkę umyć, osuszyć. Olej wymierzać z łyżką majeranku, papryką słodką, czosnkiem granulowanym oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodać soli i pieprzu do smaku. Kaczkę natrzeć marynatą jak wewnątrz tak i zewnątrz. Zakryć ściereczką i odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin (co najmniej na 3 godziny). Dobrze wyszorować pod bieżącą wodą pomarańcze, z jednej wycisnąć sok, a dwie pokroić w kostkę. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w ćwiartki. Wymieszać z pokrojonymi pomarańczami oraz z pozostałą łyżką majeranku. Tak przygotowane owoce włożyć do środka kaczki i zaszyć otwór lub spiąć wykałaczkami. Kaczkę włożyć do brytfanki lub naczynia żaroodpornego, włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec do zrumienienia się skórki i wytapiania tłuszczu. Następnie kaczkę podlać wyciśniętym sokiem z pomarańczy, zmniejszyć temperaturę do 170 stopni i piec kaczkę około 2-2,5 godziny, podlewając co jakiś czas wytwarzanym sosem. Gdyby kaczka się za mocno spiekła i zrumieniła nakryć.