Kaczka wiejska ekologiczna wolno pieczona w majeranku

Nikita

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

4 porcje

Składniki:

- Kaczka wiejska ekologiczna - 1 szt.
- Majeranek - 2-3 łyżka
- Czosnek - 2-4 ząbek
- Sól - 1 płaska łyżeczka
- Jabłko większe - 1 szt.
- Bulion domowy warzywny lub mięsny - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z kaczki wykrawamy piersi i udka.
Z korpusu, szyi, skrzydełek i podrobów gotujemy rosół (jest pyszny, moim zdaniem smakuje lepiej niż z kurczaka).
Majeranek mieszamy z solą i przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

KROK 2: Udka i piersi nacieramy porządnie mieszanką przypraw.

KROK 3: Natarte mięso przekładam do naczynia w którym będziemy piec, u mnie to gliniany garnek. Wkładam do lodówki na noc.
Rano następnego dnia wyjmuję z lodówki aby się ogrzał.

KROK 4: Kaczkę obłożyć pokrojonymi jabłkami i podlać bulionem.

KROK 5: Piekarnik nagrzać do temperatury 160stopni.
Do nagrzanego piekarnika na dolną półkę piekarnika włożyć garnek z kaczką.
Po 30 minutach zmiejszam temperaturę do 120stopni i piekę tak około trzech godzin, do miękkości.

KROK 6: pod koniec można odkryć pokrywę, zwiększyć temperaturę i lekko podpiec, podawać

na obiad z ulubionymi dodatkami.