Kaczka z farszem z białej surowej kiełbasy

Bożena1960

Polecane na: danie główne

Kuchnia (region): polska

Warto wiedzieć:

120 min

5 porcji

Składniki:

kaczka - 1 szt.
sól i pieprz - do smaku
ząbki czosnku - 2 - 3 ząbek
papryka słodka - 1 łyżeczka
przyprawa do drobiu - 1 łyżeczka
majeranek - 1 łyżka
rozmaryn suszony - 1 łyżka
olej - 4 łyżka
dodatkowo; kiełbasa biała - 4 szt.
bułka tarta - 3 łyżka
cebula - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaczkę sprawić,umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem.
Do miseczki wycisnąć ząbki czosnku, dodać sól, pieprz, przyprawę do drobiu oraz olej i wszystko wymieszać.
Powstałą marynatą natrzeć kaczkę w środku jak i zewnątrz.
Kaczkę odstawić na całą noc do zamarynowania.
Z kiełbasy białej usunąć skórkę ,masę przełożyć do miski , dodać 2 -3 łyżki bułki tartej pokrojoną drobno cebule i w razie potrzeby doprawić do smaku(ja dodałam soli i pieprzu).
Farszem napełnić środek kaczki.Spiąć wykałaczkami albo po prostu zaszyć.
Górę kaczki oprószyć majerankiem a następnie włożyć do rękawa foliowego (rękaw do pieczenia).
Tak przygotowaną kaczkę włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 1 -1,5 godziny.
Po tym czasie kaczkę wyjąc z rękawa i przełożyć do naczynia żaroodpornego razem z tłuszczem i piec do miękkości mięsa i zbrązowienia kaczki.