Kaczka z kapustą czerwoną

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min

4 porcje

Składniki:

kaczka - 2 - 2,5 kg
jabłka - 4 szt.
sól - do smaku
majeranek - 2 łyżeczka
ząbki czosnku - 2 ząbek
kapusta czerwona - 1 kg
goździki - 5 szt.
jabłka - 2 szt.
ocet winny - 1 - 2 łyżeczka
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaczkę po oczyszczeniu, umyciu i osuszeniu natrzeć majerankiem i solą oraz rozgniecionym czosnkiem.
Tak przygotowaną kaczkę nadziać obranymi ,pokrojonymi jabłkami wymieszanymi z majerankiem (pamiętajmy o tym aby majeranek rozetrzeć najpierw w dłoniach wydobyć aromat).
Kaczkę zaszyć lub spiąć wykałaczkami, następnie włożyć do lodówki na całą noc.
Następnego dnia polać kaczkę gorącą wodą i piec.
Gdy mięso nieco zmięknie pokroić na porcje i piec do miękkości.
Kapustę czerwoną poszatkować,zalać małą ilością wody doprowadzić do zagotowania.
Do kapusty dodać ocet winny lub jabłkowy, pokrojone jabłka, goździki oraz trochę tłuszczu z kaczki i soli do smaku.
Dusić do miękkości .

Kaczkę podawać z kapustą czerwoną i z kluskami albo z ziemniakami pure.