

Kaczka w pomarańczach, nadziewana jabłkami

Składniki:

- 1 kaczka
- 3-4 jabłka
- 2 pomarańcze
- 1 szklanka soku z pomarańczy
- sól
- pieprz
- majeranek
- tymianek
- 3 łyżki masła
- dodatkowo: 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej do zagęszczenia sosu

Propozycja przygotowania:

Umytą i osuszoną kaczkę smarujemy dwoma łyżkami masła. Wcieramy dokładnie sól, pieprz, majeranek i tymianek - wnętrze też delikatnie doprawiamy. Mięso zawiązujemy w folię i odstawiamy do lodówki na 3 godziny. Po tym czasie do wnętrza kaczki wkładamy pokrojone jabłka (bez gniazd nasiennych), nóżki zawiązujemy tak, aby sok z jabłek nie wyciekał podczas pieczenia. Do brytfany, w której będziemy piec mięso wkładamy kaczkę, obkładamy ją dookoła pociętymi w plastry pomarańczami. Na dno brytfanki wlewamy sok pomarańczowy z rozpuszczoną jedną łyżką masła. Przykrywamy przykrywką. Tak przygotowaną kaczkę wstawiamy do piekarnika nastawionego na 180 stopni, pieczemy ją ok. 1-1.5 godziny. Po tym czasie zdejmujemy pokrywkę i pieczemy ok. 30 minut, aby skórka się zrumieniła. Kaczkę podlewamy wodą co jakiś czas, tak, aby nie była ona wysuszona.

Po upieczeniu kaczki rozwiązujemy jej nóżki, wyjmujemy jabłka. Sos, który powstał podczas pieczenia przelewamy przez sitko, zagotowujemy go w rondelku i dodajemy mąkę ziemniaczaną. Mieszamy, aby nie było grudek. Kaczkę porcjujemy, podajemy z upieczonymi jabłkami i świeżymi plasterkami pomarańczy.



przygotowanie
ok. 20 minut



czas dodatkowy
ok. 3 godz.



pieczenie
1,5-2 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Kaczka nadziewana żurawiną w jabłkach

Składniki:

- 1 kaczka
- 20 dag serc drobiowych
- 20 dag. żołądków drobiowych
- 3 jabłka
- 1 ząbek czosnku
- 1 duża cebula
- 1 łyżka oliwy
- 5 łyżek tartej bułki
- 1 łyżka mąki kartoflanki
- 1 jajko
- 15 dag żurawin
- natka pietruszki
- majeranek
- sól, pieprz
- imbir
- goździki

Propozycja przygotowania:

Oczyszczoną kaczkę osuszyć i natrzeć wewnątrz solą, pieprzem, majerankiem i rozgniecionym ząbkiem czosnku. Żurawinę optukać. Cebulę obrać, drobno pokroić w kostkę i przesmażyć na oliwie. Dodać zmielone serca i żołądki z kaczki, 10 dag żurawiny, natkę pietruszki, przyprawić do smaku imbirem, goździkami, solą i pieprzem, zmieszać. Do wystudzonej masy dodać jajko i mąkę kartoflankę. Farszem nadziać kaczkę i spiąć lub zszyć. Natrzeć kaczkę solą i pieprzem. Ułożyć w brytfanie, piec przez 1,5 – 2 h. w temperaturze 190 stopni, od czasu do czasu polewając wodą i sosem powstałym podczas pieczenia. Na 15 minut przed końcem pieczenia ułożyć obok kaczki ćwiartki jabłek i resztę żurawiny.



przygotowanie
ok. 20 minut



pieczenie
1,5-2 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Pieczone nogi z kaczki w marynacie

Marynata:

- 4 nóżki kaczki, natarte solą i pieprzem
- 4 łyżki sosu sojowego (jasnego)
- sok i skórka z dwóch pomarańczy
- 4 łyżki płynnego miodu
- kawałek (ok. 4-5 cm) startego imbiru
- 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 2 łyżki oliwy
- łyżeczka cukru (ja dałam brązowy)
- łyżki octu winnego

Nóżki marynować przez noc, kilka razy przekręcić żeby dokładnie wchłonęły marynatę.

Pozostałe składniki:

- 2 pomarańcze
- cytryna
- spory kawałek świeżego korzenia imbiru
- 2 cebule
- 2 łyżki miodu
- ewentualnie tymianek

Propozycja przygotowania:

Nogi z kaczki należy obmyć i osuszyć. Na dnie formy do pieczenia ułożyć cebule pokrojone w piórka, obrany i pokrojony w plastry imbir oraz plastry sparzonych pomarańczy. Na tym ciasno ułożyć nóżki, połączyć marynatą wymieszaną z dodatkowym miodem, dopełnić plasterkami cytryny i ewentualnie posypać tymiankiem. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na około 2 godziny (zależy od wielkości nóżek). W połowie pieczenia odlać część płynu, bo przybywa tłuszczu wytopionego z kaczki. Kilka razy w czasie pieczenia odwracać udka, żeby piekły się równomiernie. Muszą być mięciutkie.

Najlepiej podać z pyzami i czerwoną kapustą.



przygotowanie
ok. 30 minut



czas dodatkowy
ok. 12 godz.



pieczenie
2 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Filet z kaczki w pomarańczach i jabłkach

Składniki:

- 2 piersi kaczki
- 1 pomarańcza
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 twarde, soczyste jabłka
- majeranek
- 100 g masła
- sól, pieprz, olej do smażenia

Propozycja przygotowania:

Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ósemki. Piersi z kaczki naciąć od strony skóry w kratkę do głębokości mięsa. Od strony mięsa doprawić solą, pieprzem i tartą skórką pomarańczy. Ułożyć na zimnej patelni, skórą do dołu. Podgrzać. Kiedy tłuszcz się ładnie wytopi, dorzucić rozgnieciony czosnek i majeranek. Przełożyć na drugą stronę i podsmażyć (smażyłam około 15 minut). Podsmażone piersi kaczki włożyć do żaroodpornego naczynia i włożyć do pieca nagrzanego do 180 stopni na ok. 20 minut. Na patelni po kaczce włożyć pokrojone jabłka, pokrojoną cebulę, masło i smażyć chwilę. Jeśli jabłka są kwaśne można dodać łyżkę miodu. Dodać sok wyciśnięty z pomarańczy. Smażyć, aż sos zgęstnieje ale jabłka nie mogą się rozpaść. Przyprawić solą i pieprzem. Upieczone piersi kaczki połączyć sosem i obłożyć podsmażonymi jabłkami. Podawać z kluskami na parze.



przygotowanie
ok. 25 minut



pieczenie
ok. 1-1,5 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Kaczka z modrą, kapustą

Składniki:

- 1 kaczka
- 50 dag czerwonej kapusty
- 2 cebule
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka octu winnego
- 5 łyżek oleju
- 2 łyżeczki mąki
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz

Propozycja przygotowania:

Kaczkę umyć, osuszyć i podzielić na porcje. Olej wymieszać z solą (około 1 łyżeczki), pieprzem i majerankiem oraz dodać sok z cytryny. Tak przygotowaną mieszankę (marynatą) natrzeć mięso i odstawić do lodówki na 90 minut. Po tym czasie kaczkę podzielić na porcje i przełożyć do brytfanny. Piec około 1,5 – 2 godz. w temperaturze 180 stopni, podlewając sosem z pieczenia i połową porcji wina.

W osobnym naczyniu rozpuścić 1 łyżeczkę masła, zrumienić posiekaną cebulę i dodać poszatowaną kapustę. Wlać odrobinę wody i resztę wina, dusić, aż kapusta zmięknie. Kolejną łyżeczkę masła roztopić na patelni, dodać mąkę, zasmażyć i połączyć z kapustą. Przyprawić octem, cukrem i solą do smaku.

Kaczka i kapusta najlepiej smakuje podawana z kluskami na parze lub z ziemniakami oraz sosem do pieczenia



przygotowanie
ok. 30 minut



czas dodatkowy
ok. 1,5 godz.



pieczenie
ok. 1,5 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia