

KACZKA MARYNOWANA W NALEWCE MAJERANKOWEJ, PIECZONA Z JABŁKAMI

Lista składników:

2-3 łyżki majeranku oraz do nacierania
200 ml wódki
4 duże jabłka
Kaczka Zagrodowa
łyżeczka cukru
pieprz
sól



Majeranek i cukier zalać wódką, odstawić na minimum 12 godzin. Następnie umytą i osuszoną Kaczkę Zagrodową zalać nalewką, wcierając dodatkowo trochę majeranku. Marynować minimum 6 godzin, obracając kaczkę, co godzinę. Następnie wyciągnąć z marynaty, natrzeć solą i pieprzem (również wewnątrz), przełożyć do naczynia żaroodpornego. Jabłka pokroić w ćwiartki, nadziać nimi kaczkę, jeśli zostaną jakieś kawałki, obłożyć kaczkę w naczyniu. Naczynie przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika. Piec 2 godziny w 190 st. C, przy czym po pierwszej godzinie ściągnąć folię by kaczką ładnie się zrumieniła i połać wytworzonymi sokami. Po upieczeniu odstawić na chwilę, po czym podzielić na porcje i podawać, np. z tłuczonymi ziemniakami lub kaszą gryczaną niepaloną.