

KACZKA PIECZONA W BRZOSKWINIACH, FASZEROWANA CIEŁĘCINĄ

3 godz

Lista składników:

1 bułka namoczona

1 kaczka zagrodowa

2 łyżeczki estragonu

4 brzoskwinie (mogą być też z puszki)

500 g cielęciny (np gulaszowej)

jajko

sól i pieprz do smaku

szczypta kardamonu



Kaczkę nacieramy solą, pieprzem, kardamonem i łyżeczką estragonu. Cielęcinę mielimy z odcisniętą bułką, mieszamy z jajkiem, solą i łyżeczką estragonu. Nadziewamy kaczkę i wiążujemy nogi aby farsz nie wypadł. Kaczkę układamy w formie razem z połówkami brzoskwiń, przykrywamy i pieczemy ok 2,5 godziny w 180 st.C. Na ok 40 minut przed końcem pieczenia odkrywamy aby się zrumieniła.