

SKŁADNIKI

kaczka około 2 kg

marynata: sól, pieprz, czosnek, masło, sok z cytryny

nadzienie: jabłka, gruszki, morele, śliwki suszone,
majeranek, pieprz, do skropienia białe wino,

sos: do sosu chrzan

KACZKA PO WIEJSKU

Ptaka umyć bardzo starannie, natrzeć go marynatą. Zostawiwszy w tejże marynacie na 10-12 godzin w chłodnym miejscu. W tym czasie obracamy ptaka raz na plecy raz na brzuch aby nabrał posmaku. Wnętrze ptaka wypełniamy owocami z własnego ogrodu mogą być jabłka, gruszki, morele, śliwki suszone, posypane majerankiem i pieprzem. Pieczemy około 60-80 min. skrapiając w tym czasie białym wytrawnym winem i wytworzonym z pieczenia sosem (resztę wina wypijamy). Po tym czasie dodajemy sos wytworzony z pieczenia łączymy z utartym chrzanem i częścią jabłek, chwilę poddusić poleć nim ptaka w tym przypadku kaczka.

Podać z fasolą z wody.