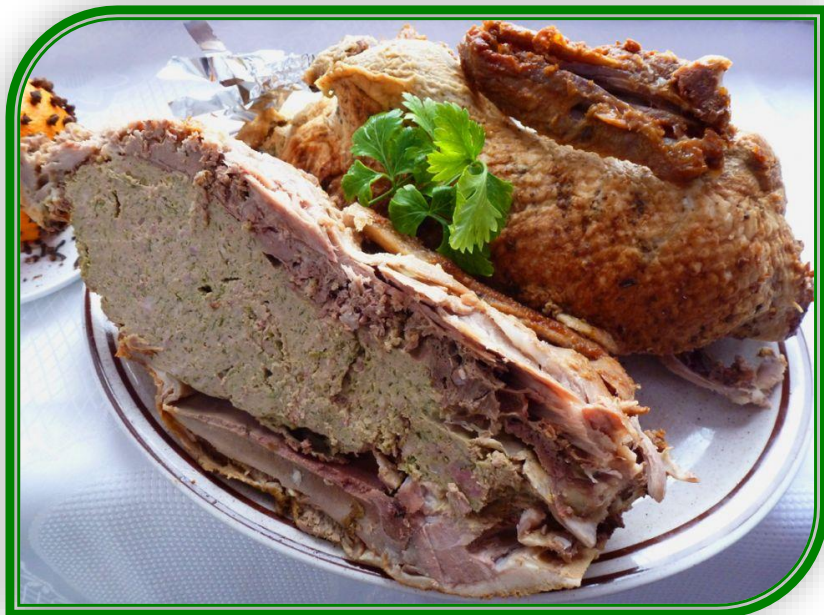


Kaczka śmiałowicka po staropolsku

Składniki:

- kaczka pekińska ok. 2 kg
- 70 dag łopatki
- majeranek
- zioła prowansalskie
- 1 bułka
- olej
- 2 jajka
- 3 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- natka pietruszki



Sposób przygotowania:

1. Przygotować marynatę:
Wymieszać 1 opakowanie majeranku, 1 łyżkę ziół prowansalskich, 1 łyżkę soli oraz 1 łyżeczkę czarnego pieprzu z kilkoma łyżkami oleju.
2. Gotową marynatę odstawić na kilka godzin do lodówki.
3. Kaczkę wyluzować (rozciąć wzdłuż kręgosłupa).
4. Natrzeć kaczkę po obu stronach przygotowaną marynatą.
5. Zamarynowaną kaczkę odstawić do lodówki na kilka godzin.
6. W międzyczasie przygotować farsz:
Dokładnie wymieszać ze sobą wszystkie składniki: 70 dag mielonej łopatki, bułkę namoczoną w mleku, 2 jajka, 3 zmiżdżone ząbki czosnku, podsmażoną cebulę, posiekaną natkę pietruszki, majeranek, pieprz i sól.
7. Schłodzoną kaczkę położyć piersią na białce, wypełnić farszem mięsnym i zszyć na plecach nicią bawełnianą (lub pospinać wykałaczkami).
8. Ułożyć kaczkę w brytfannie piersią do góry i podlać wodą.
9. Brytfannę wstawić do rozgrzanego piekarnika (180 st.) i piec ok 2 godz.
10. W trakcie pieczenia często podlewać wytopionym wywarem.

Życzymy smacznego!