

Kaczka w pomarańczach

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kaczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso z piersi kacznej - 800 g
- olej - 1 łyżeczka(i)
- cynamon -
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- pomarańcze - 2 szt.
- sól pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomarańcze obrać. Z dwóch owoców wycisnąć sok. Mięso umyć, osączyć. Natrzeć cynamonem wymieszanym ze skórką z cytryny. Odstawić na 30 min do lodówki. Dopiero później podsmażyć na rozgrzanym oleju. Osączyć. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Zalać sokoem z pomarańczy. Przykryć. Piec ok 50 min w temp 200 C