

„Kaczka pieczona - biała”

Składniki:

1 kaczka tłusta - biała, majeranek, sól.

Sposób wykonania:

Kaczkę oczyścić, umyć pod bieżącą wodą i natrzeć solą. Brytfannę podgrzać na krawędzi pieca. Widoczne kawałki tłuszczu odciąć z kaczki tak, aby nie uszkodzić jej skóry, po czym rozdrobnić i wytopić w brytfannie. Do gorącego tłuszczu (może go być niewiele) włożyć kaczkę i mocno ją obsmażyć ze wszystkich stron. W trakcie obsmażania nadal będzie wytapiał się tłuszcz. Gdy kaczka będzie dostatecznie rumiana należy lekko posypać ją majerankiem, podlać niewielką ilością wody, przykryć brytfannę pokrywką i całość wstawić do piekarnika. W trakcie pieczenia wielokrotnie obracać i podlewać wodą. Gdy mięso będzie już miękkie zdjąć przykrywkę i piec jeszcze przez chwilę do lepszego zrumienienia i w celu powstania delikatnej chrupiącej skórki. Po upieczeniu gorącą kaczkę podzielić na 4 - 6 części i podawać z sosem naturalnym lub zagęszczonym zawiesiną z mąki pszennej i wody, obok klusek śląskich, białych lub klusek z bułek i sałatki z kapusty czerwonej.