



## Kaczka

Przepis na pyszną kaczkę z warzywami. Do dania możesz użyć swoich ulubionych warzyw.

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: 6-7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- 1 kaczka świeża lub rozmrożona
- 4 duże marchewki, obrane
- 2 łodygi selera lub 2 jabłka lub ziemniaki
- sól i pieprz do smaku
- 2-3 warstwy gazy
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 mały pęczek tymianku
- 1 kwaśne jabłko, cytryna lub pomarańcza
- 1 mała cebula, obrana i pokrojona w ćwiartki
- duży kawałek gazy ułatwi wyjęcie kaczki z naczynia Crock-Pot
- 



### Wykonanie:

1. Usuń podroby z kaczki. Połóż kaczkę na kawałku gazy. Upewnij się, że gaza jest wystarczająco duża i uda się ją zawiązać na kaczce w taki sposób by ją unieść i umieścić w naczyniu Crock-Pot.
2. Odkrój każdy większy kawałek tłuszczu z kaczki i zachowaj go na później.
3. Wytrzyj kaczkę ręcznikiem papierowym. Wetrzyj sól i pieprz w środku i na zewnątrz. W środku kaczki umieść ćwiartki cytryny/pomarańczy lub jabłek razem z ćwiartkami cebuli. Następnie umieść w środku zioła. Możesz je zawiązać w bukiet, aby później, po upieczeniu kaczki łatwiej je usunąć.
4. Podgrzej patelnię z nieprzywierającym dnem i połóż kaczkę piersią do dołu. Podsmaż, aż skórka na kaczce delikatnie zbrązowieje. Możesz zrobić to samo po przewróceniu kaczki na drugą stronę. Nie zmieni to smaku kaczki, ale sprawi, że kaczka będzie lepiej wyglądała po ugotowaniu, jakby była upieczona. Możesz też podsmażyć kaczkę pod koniec procesu gotowania jeśli wolisz. Jednak na początku jest prościej ponieważ nie ma ryzyka, że kaczka rozpadnie się podczas smażenia.
5. W naczyniu Crock-Pot umieść na dnie pokrojone warzywa marchew, seler, jabłka lub ziemniaki. Przełóż kaczkę z patelni na gazę, następnie unieś ją i przenieś do naczynia Crock-Pot piersią do dołu. Połóż kaczkę na warzywach.
6. Nakłuj skórę kaczki widelcem w kilku miejscach aby tłuszcz łatwiej się wytopił. Zawiąż gazę na kaczce. Gotuj przez 3 do 4 godzin na poziomie grzania HIGH lub 6-7 godzin na poziomie grzania LOW. Jeśli użyjemy w przepisie dzikiej kaczki będzie gotować się szybciej ze względu na mniejszą ilość tłuszczu.
7. Sprawdź poziom tłuszczu w połowie czasu gotowania. Jeśli zebrała się duża ilość tłuszczu w naczyniu, usuń go za pomocą chochli lub gruszki do odciągania tłuszczu. Tłuszcz przełóż do słoika i wstaw do lodówki. Jest to bardzo wartościowy tłuszcz, który można użyć później do innych dań.
8. Po ugotowaniu wyjmij kaczkę z naczynia podnosząc ją delikatnie z gazą. Przełóż na talerz.

LUB

- Możesz także przełożyć kaczkę do piekarnika nagrzanego do ok 220 stopni Celsjusza aby przyrumienić skórę. Następnie po wyjęciu przełóżna ręcznik papierowy aby wsiąknął w niego tłuszcz.
- Odczekaj co najmniej 10-15 min zanim pokroisz kaczkę.
- Pokrój i podaj. Resztki kaczki można użyć do wielu ciekawych przepisów, np. wymieszać je ze ryżem i warzywami, smacznego.

