

# Kaczka pieczona

Kaczka pieczona to klasyk potraw wigilijnych, która dobrze smakuje również przy innych okazjach.



## Składniki na 4 Porcje:

1 sztuka	Kaczka gotowa do przyrządzenia (ok.2 kg)
200 ml	Woda
400 ml	Wywar drobiowy
1 łyżka	Sól
szczypta	Pieprz
1 łyżka	Papryka w proszku
1 łyżka	Mąka kukurydziana do zagęszczenia
50 ml	Zimna woda

## Przygotowanie:

1. Aby przygotować kaczkę pieczoną rozgrzać piekarnik do 160 stopni z termoobiegiem i umyć ją dokładnie w środku i na zewnątrz pod zimną wodą. Następnie kaczkę osuszyć ręcznikiem papierowym i usunąć ewentualny tłuszcz z jamy brzusznej. Doprawić dobrze solą, pieprzem i papryką w proszku.
2. Związać skrzydła i nogi wzdłuż boku za pomocą sznurka do pieczenia, po czym umieścić kaczkę w brytfannie z wodą i wywarem drobiowym grzbietem do góry.
3. Włożyć naczynie bez pokrywy na środkową półkę w piekarniku i piec przez około 2 ½ godziny.
4. W czasie pieczenia kaczkę należy kilkakrotnie nakłuć pod skrzydłami i nogami, aby mógł się z niej wydobyć tłuszcz. Po około 30 minutach zebrać powstały tłuszcz i powtórzyć ponownie proces.
5. Polewać kaczkę co jakiś czas wywarem powstałym przy pieczeniu, a w razie potrzeby dodać odrobinę wody. Kaczkę przewrócić po 60 minutach na drugą stronę.
6. Gotową kaczkę odstawić na 5 minut, zdjąć sznurek kuchenny i pokroić na równej wielkości kawałki.
7. Aby uzyskać sos należy wymieszać mąkę kukurydzianą z zimną wodą, a następnie dodać do wywaru powstałego z pieczenia. Sos doprowadzić do wrzenia, jednocześnie mieszając, a na koniec doprawić solą i pieprzem.