



Hozzávalók :

1 kisebb konyhakész pecsenyekacsa (kb. 1,4 kg), kb. 1 evőkanál só, 1 narancs, 1-1,5 dl világos sör

1. A kacsát megmossuk, leszárogatjuk, az esetlegesen rajta maradt tolltokoktól megszabadítjuk. A bőrét a mellénél, kicsit átlósan, több helyen beirdaljuk, azaz húsáig bevágjuk.
2. Sóval kívül-belül bedörzsöljük, és letakarva, hűtőszekrényben egy éjjelen át érleljük.
3. Másnap a jól megmosott gyümölcsöt a hasüregébe rejtjük, ez arra szolgál, hogy a kacsá jellegzetes illatát tompítsa, és alakját is jobban megtartsa. Lábat összekötözzük.
4. Tepsibe tesszük, sörrel megkengetjük, és letakarva, közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 1 óra 20 percen át sütögetjük. Közben zsírával és a sörrel gyakorta meglocsoljuk. A sütés utolsó harmadára pedig leemeljük a tetejét, hogy a szárnyas szép pirosasra süljön. Párolt lila káposztával és pirított burgonyával adjuk asztalra.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + érlelés

Egy adag (köret nélkül): 419 kcal • fehérje: 38,0 gramm • zsír: 28,3 gramm • szénhidrát: 3,0 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 154 milligramm