



## Aromatyczne nogi kaczki w czerwonym winie

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Pyszna kaczka, idealna na specjalne okazje. Mięso rozpływa się w ustach, a sos smakuje wybornie. Wymaga trochę pracy, jak każde danie z kaczki – jednak dla takiego efektu zdecydowanie warto.

### Przygotowanie

#### Krok 1

Nogi z kaczki myjemy, nacieramy solą i słodką papryką, obkładamy rozmarynem i odstawiamy na 1 godzinę. Po tym czasie obsmażamy lekko na patelni na oleju.

#### Krok 2

Jabłka, gruszki i pomarańcze kroimy w półksiężycy. Nie obieramy ich, pozbywamy się tylko gniazd nasiennych.

#### Krok 3

Wino lekko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim miód. W naczyniu żaroodpornym układamy kaczkę, dodajemy jabłka, gruszki i pomarańcze. Całość zalewamy czerwonym winem.

#### Krok 4

Pieczemy ok. 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. W tym czasie polewamy nogi kaczki powstałym sosem, aby nie zeschły się.

Danie: **Obiad**,

Osób: 2

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

### Składniki:

2 nogi z kaczki

2 szklanki czerwonego wina

5 gałązek rozmarynu

2 pomarańcze

2 jabłka

2 gruszki

2 łyżki miodu

2 łyżeczki słodkiej papryki

1 łyżeczka soli

3 łyżki oleju