



Kacze udka z jabłkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Udka z kaczki z jabłkami uwielbiają zwłaszcza dzieci. Ale i dorośli im się nie oprze. Mięso jest mięciutkie, rozpływa się w ustach, a jabłka z miodem dodają całości słodyczy.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 170 stopni. Jabłka obieramy ze skórek, kroimy w kostkę i dusimy na patelni z sokiem z cytryny i miodem. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Krok 2

Udka podsmażamy na złoto na patelni z każdej strony.

Krok 3

Do naczynia żaroodpornego dodajemy połowę jabłek, wkładamy udka i zalewamy drugą częścią jabłek.

Krok 4

Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez 35 minut.

Składniki

- 4 udka z kaczki
- 10 jabłek
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżki oleju