

# Duszona kaczka z jabłkami

## Duszona kaczka z jabłkami – klasyk polskiej kuchni

Odkryj sekret idealnie przyrządzonej kaczki! Nasze duszone udko kaczki z jabłkami to przepis, który łączy szlachetne mięso z kwaskowatą słodką owoców. Soczyste mięso kaczki, natarte aromatycznym czosnkiem i majerankiem, duszone powoli z jabłkami i żurawiną w czerwonym winie, tworzy kompozycję smaków, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Sekret tej potrawy tkwi w powolnym duszeniu, które sprawia, że mięso staje się kruche i soczyste. Jabłka nadają całości delikatnej słodkości, a Fix Knorr zapewnia głębię smaku. Chrupiąca skórka uzyskana przez końcowe zapiekanie na ruszcie stanowi doskonałe dopełnienie miękkiego, soczystego mięsa.

### Dla kogo?

Duszona kaczka z jabłkami to prawdziwa uczta dla miłośników wykwintnych dań mięsnych. Owoce doskonale komponują się z ciemnym mięsem kaczki, nadając mu delikatnej słodkości i soczystości. Sok z jabłek sprawia, że mięso kruszeje i nabiera wyjątkowego charakteru, który docenią zarówno tradycjoniści, jak i poszukiwacze nowych kulinarnych doznań.

### Na jaką okazję?

Ten typowo polski zestaw idealnie sprawdzi się podczas rodzinnych uroczystości, świątecznych obiadów czy wystawnej kolacji we dwoje. To danie, którym z pewnością zaimponujesz rodzicom, teściom, dziadkom i wszystkim znajomym. Elegancki wygląd i bogaty smak sprawiają, że jest to propozycja na wyjątkowe okazje.

## Czy wiesz, że?

By kaczka była idealnie miękka, potrzebuje czasu. Cierpliwość podczas marynowania i powolnego duszenia w piekarniku zostanie nagrodzona wyjątkowym smakiem. W tym przepisie kaczkę dusi się w czerwonym winie, dlatego warto podać je również w kieliszku, gdy potrawa będzie już gotowa – to doskonałe połączenie.

## Dla urozmaicenia

Duszoną kaczkę z jabłkami można serwować z różnorodnymi dodatkami. Dla kompletnego obiadu podaj do niej ziemniaczane purée, kluski śląskie, kaszę perłową albo gryczaną. Każdy z tych dodatków doskonale komponuje się z bogatym sosem i soczystym mięsem, tworząc pełnowartościowy, satysfakcjonujący posiłek.