1 kaczka (do 2 kg, z podróbkami),
4 dobrze wyszorowane pomarańcze, 3 łyżki dżemu pomarańczowego, 1 szklanka rosołu z kury, 2 łyżki cukru, 1-2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 płaska łyżka masła lub margaryny, sól, biały pieprz;
natka pietruszki do przybrania

Kaczkę umyć. Z zewnątrz i wewnątrz natrzeć solą i pieprzem. Wycisnąć sok z jednej pomarańczy. Wlać go do środka kaczki. Otwór zaszyć. Udka obwiązać nitką wzdłuż kuperka. Kaczkę ułożyć piersią do dołu na ruszcie piecyka i wsunąć na blachę do nagrzanego piekarnika (220 °C). Na blachę wlać 1/2 szklanki wody i piec kaczkę około 1 1/2 godziny. W połowie pieczenia kaczkę obrócić. Dołożyć na blachę szyjkę, wątróbkę i serce, uzupełnić wodę. Dżem podgrzać i posmarować nim kaczkę na 5-10 minut przed końcem pieczenia. Po zakończeniu pieczenia pozostawić kaczkę w piecyku. Sos powstały podczas pieczenia uzupełnić 1/2 szklanki gorącej wody, zdjąć tłuszcz i dolać rosół do objętości 1/2 litra. Z drugiej pomarańczy zetrzeć skórkę na delikatne wiórki i wycisnąć sok. Cukier stopić w garnku na karmel. Rozprowadzić gorącym sosem, wymieszać, dodać sok pomarańczowy i doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić odrobiną wody i dodać do sosu. Pozostałe pomarańcze pokroić w cienkie plastry. Zanurzyć je na krótko w rozgrzanym tłuszczu. Kaczkę ułożyć na plasterkach pomarańczy. Sos w sosjerce posypać wiórkami skórki pomarańczowej. Kaczkę przybrać pietruszką.

Przepis z sieci