1 kaczka (około 2 kg), 50 ml śliwowicy, 5 dag rodzynek, 5 dag migdałów, 10 suszonych śliwek, 4 kwaskowe jabłka, 10 moreli, 2 duże twarde gruszki, 1/2 łyżeczki startej gałki muszkatołowej, 5 dużych zmiażdżonych ząbków czosnku, 2 goździki utłuczone w moździerzu, 1/2 łyżeczki świeżo startego imbiru, 1 łyżeczka soli, 1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu, 1 szklanka wywaru z kurczaka, 1 łyżka płynnego miodu, 1 łyżka stopionego masła, 2 łyżeczki suszonego majeranku, 1 łyżka soku cytrynowego

Odciąć ostrym nożem szyje i kuper kaczki. Ptaka starannie wymyć pod bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem. Zmiażdżony czosnek wymieszać z solą, pieprzem (zostawić szczyptę do farszu) i gałką muszkatołową. Natrzeć tak przygotowaną pastą ptaka wewnątrz i z zewnątrz. Odstawić w chłodne, przewiewne miejsce na 30 minut.

Migdały sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w słupki. Suszone śliwki pokroić w paseczki a morele na połówki. Gruszki umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić na ósemki (nie obierać) oraz pokrojone na ćwiartki jabłka posypać goździkami, a następnie skropić sokiem z cytryny. Bakalie wymieszać ze śliwowica, imbirem i szczypta pieprzu. Dodać do nich połówki moreli i odstawić na bok. Rozgrzać piekarnik do 175° C. Utrzeć miód z suszonym majerankiem i stopionym masłem. Do farszu bakaliowo-morelowego dodać kilka cząstek jabłek i gruszek. Nadziać kaczkę, a skórkę posmarować miodowa zaprawa. Ułożyć kaczkę w brytfance grzbietem do dołu, podlać 1/2 szklanki wywaru z kurczaka, przykryć i wstawić do piekarnika. Piec około 1 godziny, podlewając co 15 minut sosem z dna brytfanny.

Wyjąć brytfannę z piekarnika, przewrócić kaczkę grzbietem na wierzch, a dookoła ułożyć gruszki i jabłka. Piec (albo podgrzewać) jeszcze przez 30 minut, polewając kilkakrotnie kaczkę sosem. Podawać kaczkę z sałatką z czerwonej kapusty, jabłek i rodzynek polaną sosem winegret) i z francuskimi kluskami. Można również zblanszować małe ziemniaki (około 5 minut gotowania w lekko osolonej wodzie) i z jednej s trony brytfanki ułożyć jabłka i gruszki, a z drugiej ziemniaki. Pięknie się przyrumienia i wchłoną korzenne aromaty sosu

Przepis z sieci