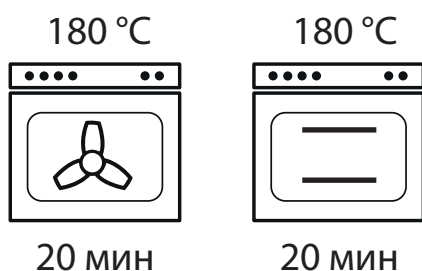


РОЖДЕСТВЕНСКАЯ УТКА

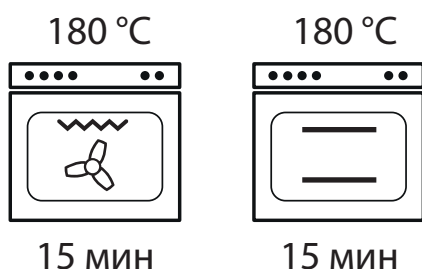
Инструкция по приготовлению

Длительность процесса примерно 35 мин

1. Разогреть духовку до 180 °С (конвекция) или (верхний/нижний нагрев)
2. Вынуть утку из упаковки
3. Положить утку на противень и поставить на среднюю высоту в разогретую духовку на 20 минут



4. Через 20 минут вынуть утку из духовки и тщательно смазать её соусом
5. Поставить смазанную со всех сторон соусом утку, капусту, картофель в духовку при температуре 180°С (гриль с конвекцией) или (верхний/нижний нагрев) на 15 минут



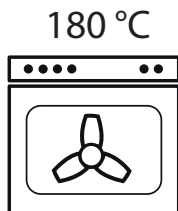
6. Утка готова - можно подавать на стол с гарниром.
Приятного аппетита!

KNUSPRIGE WEIHNACHTSENTE

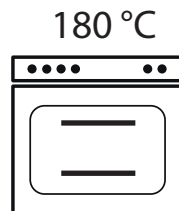
Zubereitung

ca. 35 Min.

1. Backofen auf 180 ° C (Umluft) oder (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Die Verpackung entfernen
3. Die Ente auf ein Backblech legen und 20 Minuten lang auf mittlerer Höhe in einem vorgeheizten Ofen backen

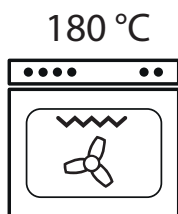


ca. 20 Min.

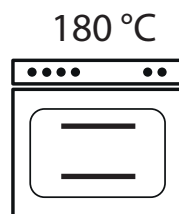


ca. 20 Min.

4. Die Ente nach 20 Minuten aus dem Ofen herausnehmen und gründlich mit Sauce übergießen
5. Die rundum mit Sauce eingeschmierte Ente, den Kohl und die Kartoffeln 15 Minuten lang im Ofen bei 180 ° C (Umluft) oder (Ober- und Unterhitze) fertigbacken.



ca. 15 Min.



ca. 15 Min.

6. Das Gericht ist fertig und kann mit Beilagen serviert werden.
Guten Appetit!