

Doradca Smaku III, odc. 35: Kaczka pieczona w cieście solnym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaczka	2 piersi
Sól morska jodowana gruboziarnista Prymat	1 kg
mąka pszenna	300 g
białko	6 szt.
brzoskwinie w puszcze	800 g
wino białe wytrawne	50 ml
tymianek	
Pieprz biały mielony Prymat	
Musztarda sarepska Prymat	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Z piersi kaczki wykrajamy nadmiar tłuszczu, żeby w trakcie pieczenia w piekarniku nie wytopiło się go za dużo. Dzięki temu kaczka będzie bardziej chrupiąca. Piersi z kaczki delikatnie nacinamy w kilku miejscach od strony skóry i przyprawiamy solą morską, pieprzem białym i obficie posypujemy tymiankiem.
- KROK 2** Na patelnię wlewamy oliwę z oliwek i dobrze rozgrzewamy. Piersi kaczki i smażymy przez ok. 5 minut tylko od strony skóry. Następnie zdejmujemy z patelni i odstawiamy na talerz skórą do góry, aby piersi ostygły. Mięso musi być zimne zanim obłożymy je ciastem solnym.

- KROK 3 W międzyczasie z soli, mąki i białek przygotowujemy ciasto do obłożenia kaczki. Całość mieszamy, do momentu aż będą miały konsystencję ciasta.
- KROK 4 Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Na papierze z kawałka ciasta formujemy średniej wielkości placek, na którym kładziemy najpierw jedną obsmażoną pierś, a na nią drugą. Piersi powinny stykać się częścią bez skóry (tą nieobsmażoną).
- KROK 5 Resztą ciasta obkładamy hermetycznie kaczkę. Ważne jest dokładne obłożenie kaczki, tak żeby podczas pieczenia nie dostawało się do niej powietrze. Tak przygotowaną kaczkę wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 30 minut.
- KROK 6 5 minut przed końcem pieczenia przygotowujemy dodatki. Oliwę z oliwek delikatnie rozgrzewamy na patelni i smażymy na niej brzoskwinie pokrojone w połówki. Podlewamy białym winem i doprawiamy do smaku tymiankiem.
- KROK 7 Wyciągamy kaczkę z pieca. Czekamy aż trochę ostygnie, a następnie delikatnie zdejmujemy ciasto i wyciągamy piersi kaczki. Upieczone piersi kaczki kroimy w grubsze plastry. Podajemy ze smażonymi brzoskwiniami i musztardą sarepską.