

## Doradca Smaku XIV: Pierś z kaczki z ziemniaczanym gratin, odc. 20



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Ziemniaczane gratin

śmietanka 30%	100 mililitrów
jajko	2 sztuki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżeczka
ziemniaki	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
ser Złoty Mazur	3 plastry
olej rzepakowy	2 łyżki

#### Kaczka

Musztarda ze śliwownicą Prymat	2 łyżeczki
olej rzepakowy	2 łyżki
Przyprawa do dziczyzny klasyczna Prymat	2 łyżeczki
pierś z kaczki	2 sztuki

#### Karmelizowane gruszki

gruszki	2 sztuki
masło	50 gramów
miód	1 łyżka
rozmaryn świeży	1 gałązka
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku

## **Dekoracja**

**rozmaryn świeży**

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

### **Dodatkowo:**

- papier do pieczenia
- 2 blachy do piekarnika
- 2 foremki żaroodporne do zapiekania o średnicy 10 cm
- mandolina

### **Sposób przygotowania:**

#### **Ziemniaczane gratin:**

- 1.** Do miski wlewamy śmietankę i wbijamy jajka. Dodajemy przyprawę do ziemniaków i frytek, miksujemy całość.
- 2.** Na mandolinie kroimy ziemniaki w cienkie plasterki. Czosnek również kroimy w plasterki. Oba składniki rzucamy do śmietany i mieszamy całość.
- 3.** Foremki do zapiekania smarujemy olejem rzepakowym i napełniamy ziemniakami z czosnkiem w śmietance.
- 4.** Na tak przygotowanym ziemniaczanym gratin układamy plastry sera.
- 5.** Gratin wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza. Zapiekamy około godziny.

#### **Kaczka:**

- 1.** W misce łączy musztardę i olej rzepakowy. Dodajemy przyprawę do dziczyzny i mieszamy marynatę.
- 2.** Pierś z kaczki układamy na desce, nacinamy skórę w kratkę. Tak przygotowane mięso wkładamy skórą do dołu do marynaty i nacieramy. Odkładamy.
- 3.** Na około 20 minut przed końcem zapiekania gratin nagrzewamy suchą patelnię. Pierś smażymy, zaczynając od skóry. Gdy się wytopi przekładamy na krótko na drugą stronę.
- 4.** Podsmażone mięso wykładamy na blachę z papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 10-15 minut na górnej półce piekarnika.

#### **Karmelizowane gruszki:**

- 1.** Gruszki kroimy na ćwiartki.
- 2.** Na rozgrzaną patelnię wrzucamy masło. Gdy się roztopi dodajemy gruszki, miód i świeży rozmaryn.
- 3.** Karmelizujemy gruszki ok. 3-4 minuty. Dodajemy do smaku czarny pieprz.

### **Sposób podania:**

- 1.** Pierś wyciągamy z piekarnika, by chwilę odpoczęły. W międzyczasie delikatnie wyjmujemy z foremek ziemniaczane gratin.
- 2.** Po 5 minutach od wyjęcia z piekarnika kaczkę kroimy ostrym nożem na mniejsze części.
- 3.** Na talerzu układamy kaczkę i gruszki. Mięso polewamy masłem z karmelizowanych gruszek. Danie dekorujemy rozmarynem, podajemy z ciepłym gratin.