

## Mój przepis na...: Pierś z kaczki po myśliwsku, odc. 17



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

|   |          |
|---|----------|
| <b>pierś z kaczki</b>   | 4 sztuki |
| <b>Marynata</b>   |          |
| <b>olej rzepakowy</b>   | 4 łyżki  |
| <b>Musztarda rosyjska Prymat</b>                                | 1 łyżka  |
| <b>miód wielokwiatowy</b>                                       | 1 łyżka  |
| <b>Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat</b>                  | 2 łyżki  |
| <b>Duszone śliwki</b>   |          |
| <b>masło</b>  | 2 łyżki  |
| <b>olej rzepakowy</b>   | 2 łyżki  |
| <b>śliwki</b>   | 600 g    |
| <b>wino czerwone wytrawne</b>                                   | 500 ml   |
| <b>miód wielokwiatowy</b>                                       | 3 łyżki  |
| <b>laska wanilii</b>  | sztuka   |
| <b>Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat</b> | łyżeczka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Marynata: wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszamy.
- KROK 3 Piersi z kaczki nacinamy ukośnie od strony skóry i dokładnie obtaczamy w marynacie. Następnie przekładamy na dobrze rozgrzaną patelnię. Smażenie rozpoczynamy od strony skóry, aby wysmażyć tłuszcz. Gdy skórka się zrumieni odwracamy na drugą stronę i smażyjemy jeszcze ok. 2 minuty. Następnie przekładamy mięso na blachę wyłożoną pergaminem i pieczemy ok. 15-20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 4 Duszone śliwki: na patelni rozgrzewamy odrobinę tłuszczu ze smażenia piersi z kaczki, dodajemy masło i olej i przekładamy przekrojone na pół i pozbawione pestek śliwki. Po chwili dodajemy miód, ziarna z laski wanilii oraz Przyprawę do grzanego wina i piwa. Całość mieszamy i dusimy aż śliwki będą miękkie. Następnie dolewamy wino i odparowujemy. Jeśli sos będzie za rzadki, możemy zagęścić go mąką ziemniaczaną wymieszaną z zimną wodą.
- KROK 5 Po wyjęciu z piekarnika kaczkę układamy na desce i odstawiamy na 5 minut. Po tym czasie kroimy w cienkie plastry. Podajemy na duszonych śliwkach.