

## Pierś z kaczki z morelami z grilla i sosem porzeczkowym



### LUCYLU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Marynata:

<b>piersi z kaczki</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>biały ocet winny</b>	50 mililitrów
<b>tymianek</b>	1 łyżeczka
<b>estragon</b>	1 szczypta
<b>olej</b>	5 łyżek

#### Pozostałe:

<b>morele</b>	3 sztuki
<b>cukinia</b>	1 sztuka

#### Sos porzeczkowy:

<b>czerwona porzeczka</b>	250 gramów
<b>wino czerwone</b>	50 mililitrów
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>anyż</b>	1 sztuka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórę od piersi nacinam na krzyż. Posypuję solą, pieprzem, tymiankiem, estragonem, smaruję olejem, polewam octem winnym. Przekładam do pojemnika i zostawiam na noc w lodówce. Porzeczki obrane przekładam do garnka, dodaję sos sojowy, wino, miód, anyż i gotuję na wolnym ogniu aż się zredukuje. Przecieram przez sito, doprawiam solą, pieprzem. Pierś z kaczki układam na grillu i smażę z dwóch stron po około 5 -7 minut. Po zdjęciu z grilla odstawiam na desce aż mięso odpocznie. Morele kroję na pół i grilluję. Cukinie kroję na plastry, smaruję olejem, posypuję solą, pieprzem i grilluję. Plastry mięsa podaję z cukinią i morelami oraz sosem.