

## Egzotyczna pierś z kaczki w grubo mielonym pieprzu podana z chutney z mango



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| <b>pierś z kaczki</b>                     | 4 szt        |
| <b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b> | 1 łyżka      |
| <b>oliwa</b>                              | 4 łyżki      |
| <b>sól do smaku</b>                       | 1 szczypta   |
| <b>mango</b>                              | 1 szt        |
| <b>cukier</b>                             | 1 łyżka      |
| <b>woda</b>                               | 100 ml       |
| <b>papryczka chili</b>                    | 1 szt        |
| <b>sok z limonki</b>                      | 1 szt        |
| <b>świeża mięta</b>                       | 3 gałązki    |
| <b>imbir</b>                              | 0,5 łyżeczki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i umyte piersi zamarynować w oliwie z oliwek i przyprawie do drobiu. Po dwóch godzinach piersi odsączyć z zalewy, naciąć skórę, natrzeć grubo mielonym czarnym pieprzem i oprószyć solą.

W rondelku zagotować wodę z cukrem oraz sokiem z limonki. Gdy osiągnie konsystencję syropu, dodać pokrojone w kostkę mango i dusić kilka minut. Pod koniec gotowania dodać posiekaną miętę i odrobinę imbiru.

Przygotowaną wcześniej kaczkę, upiec z dwóch stron na grillu tak, aby skórka była chrupiąca. Gdy mięso będzie usmażone w środku pokroić w plasterki i podawać z chutney z mango.