Pierś z kaczki marynowana w rozmarynie podana na kurkach z truskawkami i białym kremem balsamico

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kaczki	4 sztuki po 200g każda
oliwa	100 ml
wino czerwone	50 ml
czosnek	2 ząbki
seler	0,25 sztuka
rozmaryn świeży	kilka gałązek
sól	1 sztuka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta
szalotka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki
200 g kurek
2 łyżki oliwy z oliwek
2 pokrojone w kostkę szalotki
50 ml bulionu warzywnego
1 łyżka masła cytrynowego
50 ml białego kremu balsamico
80 g świeżych truskawek
Kilka listków świeżej mięty
Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:
Oczyszczone i umyte piersi z kaczki zamarynować w oliwie, czerwonym winie, czosnku, startych warzywach i rozmarynie, doprawić solą i pieprzem, a następnie odstawić do lodówki na około 8 godzin.
Na rozgrzanej oliwie zeszklić szalotki, dodać kurki, po chwili smażenia wlać bulion, a następnie dodać masło cytrynowe i biały krem balsamico. Gdy sos zacznie gęstnieć, całość doprawić do smaku, dodać cząstki truskawek i posiekane listki mięty.
Kaczkę wyjąć z marynaty, obsmażyć na patelni z obu stron na złoty kolor, a następnie piec około 12 minut w temperaturze 200ºC.
Upieczone mięso wyjąć z piekarnika i przełożyć na chwilę na papierowy ręcznik. Następnie każdą pierś pokroić w plastry i ułożyć na aromatycznych kurkach z truskawkami. Tak przygotowane danie podawać z bukietem ulubionych, chrupiących sałat.