Pierś kaczki z grzybami

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kaczki	2 szt
masło	3 dag
migdały w płatkach	3 dag
sól	1 szczypta
oliwa	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
mielona kolendra Prymat	2 łyżeczki
zmiażdżony czosnek	0,5 ząbka
cukier	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
grzyby leśne	40 oczyszczone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: 3 łyżki oliwy, 1 łyżka soku z cytryny, 2 łyżeczki mielonej kolendry Prymat, ½ zmiażdżonego ząbka czosnku, 2 łyżki cukru

Przygotować marynatę: składniki marynaty połączyć i dokładnie wymieszać. Do marynaty włożyć mięso i wstawić do lodówki. Po 6 godzinach filety obrócić w marynacie i odstawić ponownie na 6 godzin do lodówki. Następnie wyjąć z zalewy, osuszyć, skórę ponacinać ostrym nożem i usmażyć na patelni, najpierw skórą do dołu, aby wytopił się tłuszcz. Następnie mięso przewrócić i smażyć z drugiej strony 8-12 minut, w zależności od wielkości fileta. Mięso powinno być w środku lekko różowe. Posypać migdałami, przyprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Pokrojoną pierś kaczki podawać z grzybami leśnymi duszonymi na maśle i sałatką z cykorii.