Kacze piersi w pomaranczowym sosie

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

podwójne piersi kaczki	1
cebula	3
miód	2-3 lyzki
czosnek	3 zabki
sok pomarańczowy	1 szklanka
przecier pomidorowy	2 kopiaste lyzki
sok z połowy cytryny	
maka ziemniaczana do zageszczenia sosu	
olej do smażenia	3-4 lyzki
natka pietruszki	do dekoracji
pomidorki koktajlowe	do dekoracji
wino białe	1 szklanka
papryka	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skore na piersiach ponarkawac w kratke. Piersi dokladnie napanierowac sola, bialym pieprzem, papryka, curry, czosnkiem granulowanym i miodem. Odstawic do lodowki, najlepiej na 12 godzin. Dobrze rozgrzac olej i zrumienic skore kaczki, przewocic i podsmazyc z drugiej strony. Po zbrazowieniu wyjac, odsaczyc z nadmiaru tluszczu i przelozyc do rondla. Zalac wrzaca woda i dodac pol szklanki wina, zagotowac, dodac przyprawy : sol, pieprz ziolowy i czarny mielony, papryke, pol lyzeczki vegety.Gotowac na bardzo malym ogniu - calkowity czas duszenia wynosi ok 1,5 godziny. Cebule i papryke pokroic w piorka (paski), dodac na ok 20 min. przed planowanym zakonczeniem gotowania. Do miseczki wlac 250 ml soku pomaranczowego, pol szklanki bialego wina, dodac 2 lyzki przecieru pomidorowego, wycisnac sok z polowy cytryny, 2 lyzki maki ziemniaczanej, pokrojony w kostke czosnek i przyprawy: lyzeczka miodu, szczypta pieprzu bialego, soli, papryki, pol lyzeczki curry i cynamonu, szczypta imbiru i dokladnie wszystko wymieszac. Po zakonczeniu duszenia, wyjac mieso z rondla, a do rondla wlac sos pomaranczowy, dobrze wymieszac i zagotowac. Na koniec dodac przyprawe meksykanska i ewentualnie zabielic smietana lub jogurtem. Doprawic do smaku.