

Pierś z kaczki po szlachecku z chrzanem żurawinowym - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kaczki	4x160 g
Marynata do mięs klasyczna Prymat	1 opakowanie
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
chrzan żurawinowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Umyte i osuszone piersi z kaczki ułożyć na desce, skórę naciąć w kratkę,
- KROK 3 Mięso natrzeć marynatą szlachecką i odstawić na 2-4 godziny.
- KROK 4 Piersi usmażyć z obu stron na rozgrzanej patelni (zaczynając skórą do dołu), a następnie piec 10 minut w temperaturze 160°C.
- KROK 5 Piersi pokroić w plastry i podawać z Chrzanem żurawinowym.