

Wstążki z marchewki i cukinii z grillowaną pierśią kaczki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kaczki	2 szt.
marchewki	2 szt.
cukinia	1 szt.
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	2 łyżki
olej rzepakowy	1/2 szklanki
masło	2 łyżki
Sos sałatkowy koperkowo-ziółowy polski Prymat	1 opakowanie
oliwa	3 łyżki
woda	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Piersi kaczki umyć, osuszyć i marynować w oleju połączonym z przyprawą do drobiu przez ok. 1 godzinę. Marchewki obrać i umyć. Cukinię również umyć. Warzywa pokroić wzdłuż na cienkie paski i gotować na parze do miękkości.
- KROK 3 Zawartość opakowania sosu sałatkowego wsypać do miseczki. Dodać 3 łyżki oliwy oraz 3 łyżki wody, dokładnie wymieszać i odstawić na 10 minut.
- KROK 4 Zamarynowane mięso obsmażyć na suchej patelni od strony skóry na złoty kolor i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Piec przez 10-15 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Pod koniec pieczenia na każdej pierśi ułożyć kawałek masła.

KROK 5

Gotowe wyjąć z piekarnika, odstawić na 5 minut i pokroić na porcje. Ułożyć na talerzu z ugotowanymi na parze warzywami skropionymi sosem koperkowo-ziółowym. Można podawać z kluseczkami leniwymi podsmażonymi na maśle.