

kaczka imbirowo sojowa



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z piersi kaczki	35 dag
sól, pieprz	
masło	1 łyżka
ciemny sos sojowy	4 łyżki
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 szt
miód	1 łyżka
pszenne placki gotowe lub kromki pieczywa tostowego	4 szt
imbir świeży	2-3 cm
kiełki rzodkiewki	3-4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórke fileta nacinamy w kratkę. Posypujemy solą i pieprzem. Imbir obieramy i siekamy, nacieramy mięso. Dymkę kroimy w plasterki. Na patelni rozgrzewamy masło, układamy fileta skórka do dołu. Smazymy 5 minut. Odwracamy, zmniejszamy płomień i smazymy jeszcze 2-3 minuty. Mięso umieszczamy w naczyniu żaroodpornym, wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 stopni. Pieczemy 15 minut. Gotowy filet tnijemy w cienkie plasterki i składamy na pół. Umieszczamy na plackach. Posypujemy dymką i kiełkami. Polewamy sosem sojowym wymieszanym z miodem.