

Mój przepis na...: Pierś z kaczki po myśliwsku, odc. 17



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

pierś z kaczki 4 sztuki

Marynata

olej rzepakowy 4 łyżki

Musztarda rosyjska Prymat 1 łyżka

miód wielokwiatowy 1 łyżka

Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat 2 łyżki

Duszone śliwki

masło 2 łyżki

olej rzepakowy 2 łyżki

śliwki 600 g

wino czerwone wytrawne 500 ml

miód wielokwiatowy 3 łyżki

laska wanilii sztuka

Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Marynata: wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszamy.
- KROK 3 Piersi z kaczki nacinamy ukośnie od strony skóry i dokładnie obtaczamy w marynacie. Następnie przekładamy na dobrze rozgrzaną patelnię. Smażenie rozpoczynamy od strony skóry, aby wysmażyć tłuszcz. Gdy skórka się zrumieni odwracamy na drugą stronę i smażyjemy jeszcze ok. 2 minuty. Następnie przekładamy mięso na blachę wyłożoną pergaminem i pieczemy ok. 15-20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 4 Duszone śliwki: na patelni rozgrzewamy odrobinę tłuszczu ze smażenia piersi z kaczki, dodajemy masło i olej i przekładamy przekrojone na pół i pozbawione pestek śliwki. Po chwili dodajemy miód, ziarna z łaski wanilii oraz Przyprawę do grzanego wina i piwa. Całość mieszamy i dusimy aż śliwki będą miękkie. Następnie dolewamy wino i odparowujemy. Jeśli sos będzie za rzadki, możemy zagęścić go mąką ziemniaczaną wymieszaną z zimną wodą.
- KROK 5 Po wyjęciu z piekarnika kaczkę układamy na desce i odstawiamy na 5 minut. Po tym czasie kroimy w cienkie plastry. Podajemy na duszonych śliwkach.