# Mistrz Smaku poleca: Pierś z kaczki z cytrusami, odc. 11

**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Składniki** | |
| **pierś z kaczki** | 4 sztuki |
| **pomarańcze** | 2 sztuki |
| **mango** | 100 g |
| **ananas** | 100 g |
| **miód lipowy** | 2 łyżki |
| **likier pomarańczowy** | 50 ml |
| **cytryna** | 1 sztuka |
| **masło** | 100 g |
| | |
| **Do smaku** | |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | szczypta |
| **Cynamon cały Prymat** | szczypta |
| **mięta** | kilka listków |
| | |
| **Marynata** | |
| **oliwa** | 4 łyżki |
| **Musztarda czeska Prymat** | 2 łyżeczki |
| **Pieprz czarny grubo mielony Prymat** | szczypta |
| **Papryka słodka mielona Prymat** | szczypta |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | szczypta |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce przygotowujemy marynatę, łącząc oliwę, musztardę czeską, paprykę słodką, pieprz czarny oraz szczyptę soli. Oczyszczone piersi kaczki nacinamy pod ukosem od strony skóry i nacieramy dokładnie marynatą. Odstawiamy do lodówki na godzinę. Smażymy na rozgrzanej suchej patelni od strony skóry. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
Pomarańcze filetujemy, ananas i mango kroimy w większą kostkę. Na rozgrzanym maśle smażymy owoce. W trakcie smażenia dodajemy 1 korę cynamonu, mód, likier i sok wyciśnięty z cytryny. Mieszamy. Całość możemy doprawić świeżo mielonym pieprzem.
Upieczone piersi przekładamy na deskę i odstawiamy na chwilę, żeby „odpoczęło”. Następnie kroimy w plastry. Piersi z kaczki podajemy na aromatycznych owocach. Danie możemy udekorować listkami mięty.