

Kaczka w sosie śliwkowym.

**HALINA17**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	4 sztuki
imbir świeży	1 kawałek
śliwki	8 sztuk
miód	2 łyżki
masło	3 łyżki
woda	1 szklanka
wino owocowe	1/2 (śliwkowe)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kaczki opłukać zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Wino śliwkowe wymieszać z wodą mineralną. Imbir obrać, pokroić w cienkie plasterki lub zetrzeć na tarce. Do wina śliwkowego dodać goździki, miód oraz imbir. Całość dokładnie wymieszać. Kaczkę przełożyć do powstałej marynaty, przykryć i wstawić do lodówki na minimum 48 godzin. Wyjąć mięso z marynaty, a płyn przecedzić do garnka lub na głębszą patelnię. Wrzucić umyte śliwki, gotować, aż płyn zgęstnieje. Jeśli zostaną skórki, można przetrzeć przez sitko. Piersi z kaczki smażyć na rozgrzanym maśle kilka minut. Następnie przełożyć na talerze, polać zimnym lub ciepłym sosem.