

Kacza pierś z sosem żurawinowym



Autor: **amidalla**

Przepisów: **209** Ocena: **3394**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 piersi kaczki
- konfitura żurawinowa ok. 10 łyżek
- olej
- majeranek, pieprz i sól
- 1 łyżka cukru brązowego
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki soku pomarańczowego
- mąka ziemniaczana do zagęszczenia i wyklarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi nacinamy od strony skórki w szachownicę. Nacieramy przyprawami i odstawiamy (jeśli mamy tyle czasu). Następnie smażymy z obu stron.
- 2 Sos przygotowujemy w innym rondelku. Konfiturę, miód, cukier, sok - podgrzewamy i mieszamy, żeby dokładnie wymieszać. Można zagęścić mąką ziemniaczaną.)
- 3 Usmażoną pierś kroimy w plasterki i polewamy sosem. Najlepiej smakuje ten zestaw z kluskami:)

Twoje notatki do przepisu: