

Kacze piersi duszone w winie

Autor: **fafiatko**Przepisów: **711** Ocena: **14654**

1-2 os. 30 min łatwe tanie

Składniki:

- pierś kaczka połówka filet na osobę czyli jedna połówka
- sól i pieprz
- mąka pszenna 1 łyżka
- Wino białe wytrawne 1,5 szkl
- Liść laurowy i ziele ang. po 2 szt
- opcjonalnie: sos sojowy do koloru
- dla lubiących kwasowość: melasa z granatów lub ocet balsamiczny

Sposób przygotowania:

- 1 Skórę ponacinałam lekko nożem. Filety natarłam solą i pieprzem. Włożyłam je skórą do dołu do rondelka i na bardzo małym ogniu wytopiłam skórę do zrumienienia. Obróciłam piersi i przysmażyłam z drugiej strony.

Odjęłam nadmiar tłuszczu. Do rondelka na pozostały tłuszcz dodałam mąkę i wymieszałam i lekko podsmażyłam.

Piersi zalałam winem dodałam liście i ziela. Można podlać je wodą jeśli sos jest za gęsty. A teraz na dwie godziny można zapomnieć o kaczce.

Pod koniec dobarwiłam sos sosem sojowym a dla kwasowości dodałam jeszcze melasy z granatów. Doprawiłam solą i pieprzem.

- 2 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: