

Kacze piersi duszone w winie

Autor: **fafiatko**Przepisów: **712** Ocena: **14655**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- pierś kaczka połówka filet na osobę czyli jedna połówka
- sól i pieprz
- mąka pszenna 1 łycha
- Wino białe wytrawne 1,5 szkl
- Liść laurowy i ziele ang. po 2 szt
- opcjonalnie: sos sojowy do koloru
- dla lubiących kwaskowość: 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.

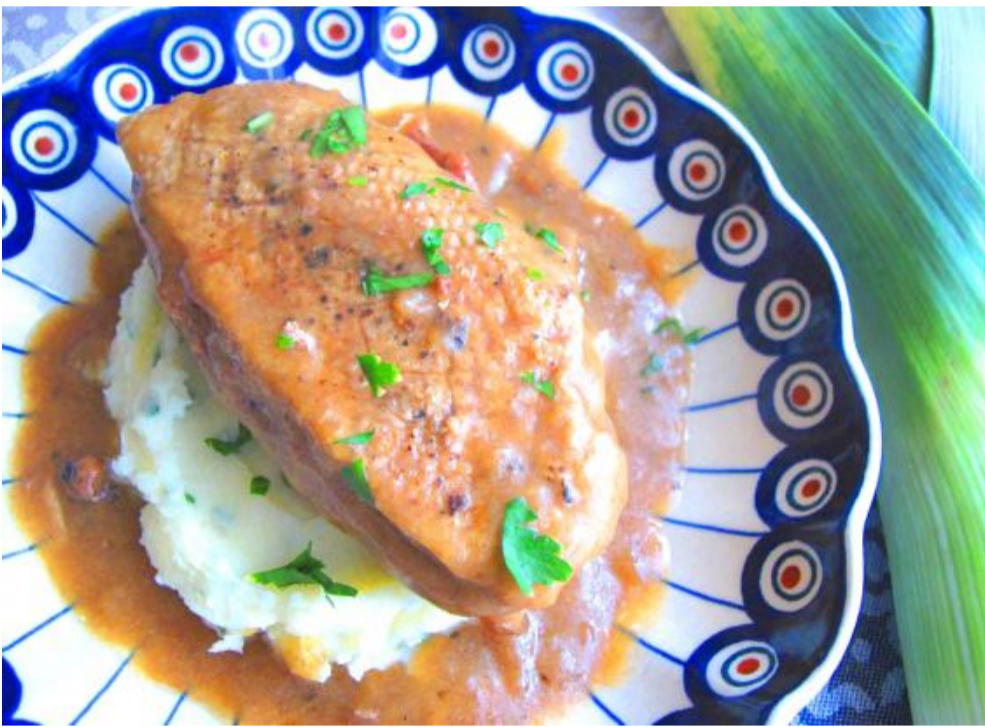
Odjęłam nadmiar tłuszczu. Do rondelka na pozostały tłuszcz dodałam mąkę i wymieszałam i lekko podsmażyłam.

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

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



2 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: