

Kacze piersi w sosie miodowo-herbaciowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18198**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



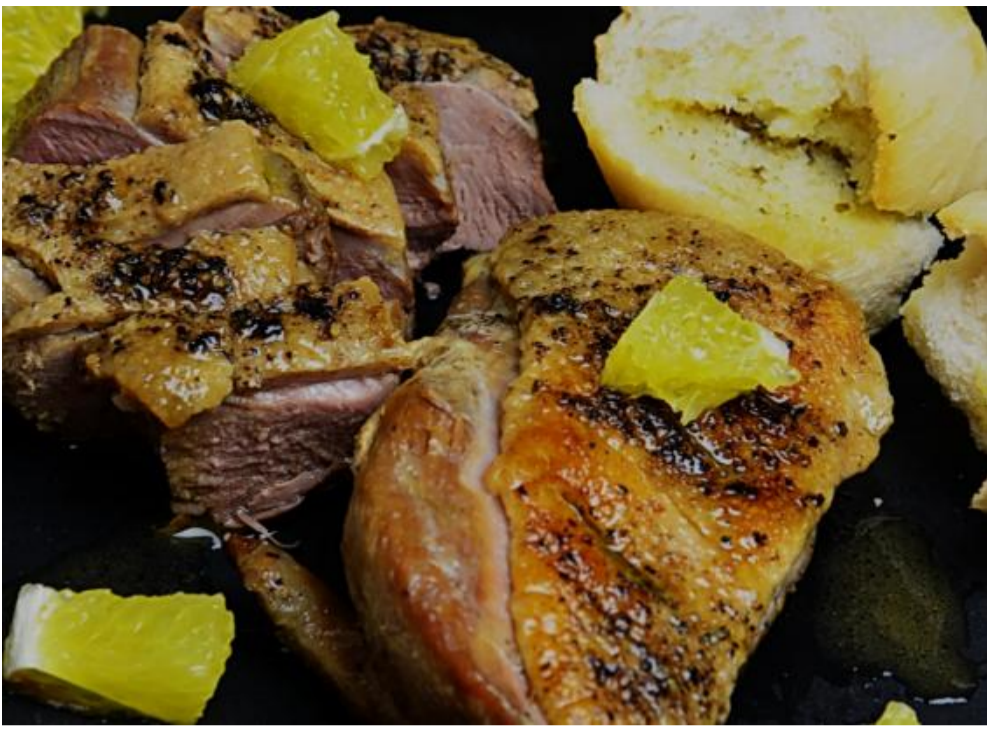
Składniki:

- 2 piersi kaczki
- sól
- pieprz
- 4 szalotki
- 500 ml bulionu z kury
- 350 ml soku pomarańczowego
- 5 łyżeczek herbaty w listkach
- 1 łyżka miodu
- 3 łyżki masła
- 1 pomarańcza

Sposób przygotowania:

- 1 Skórkę na piersiach kaczki naciąłem, natarłem solą i pieprzem, także od spodu. Rozgrzałem patelnię o grubym dnie, smażyłem kaczkę skórką od dołu 4 minuty na dużym ogniu, odwróciłem i smażyłem jeszcze 2 minuty. Zdjąłem z patelni, ułożyłem na ruszcie piekarnika, wcześniej rozgrzanego do 220 stopni C, pod spód wsunąłem blachę. Zapiekałem 20 minut. Na patelni zostawiłem 1-2 łyżki tłuszczu, na którym zeszkliłem posiekane szalotki. Po zrumienieniu wlałem bulion i sok, dodałem listki herbaty. Gotowałem bez przykrycia, aż pozostało 1-1/5 szklanki sosu. Odcedziłem przez sito, ponownie wlałem na patelnię, dodałem miód, zagotowałem. Wrzucałem po kawałku zimne masło, stale mieszając. Doprawiłem solą i pieprzem.

Kaczkę polałem sosem, udekorowałem cząstkami pomarańczy obranymi z błonek.



Twoje notatki do przepisu:

