

Pierś z kaczki:

Autor: **helenapon**Przepisów: **398** Ocena: **3393**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 piersi z kaczki
- sól, pieprz, majeranek, czosnek i przyprawa do drobiu wg uznania
- 1 szklanka gęstego soku jabłkowego
- sok z jednej pomarańczy
- 2 łyżki płynnego miodu
- 4 łyżki czerwonego wina
- otarta skórka z pomarańczy
- 2 listki laurowe
- kilka łyżek wody

Sposób przygotowania:

1

Mięso dokładnie oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem.

Oprószyć ulubionymi przyprawami i skropić czerwonym półwytrawnym winem. Owinąć folią i odstawić do lodówki na 24 godziny.

Skórę naciąć w "kratkę" i ułożyć na zimnej patelni. Smażyć na średnim ogniu aż się zarumieni. Odwrócić mięso i piec jakieś 15 minut.

Każdy kawałek posmarować miodem z dwóch stron i przełożyć do naczynia żaroodpornego.

Podlać wodą, sokiem jabłkowym i pomarańczowym oraz winem i wytopionym tłuszczem

.Zetrzeć skórkę z pomarańczy.

Dodać listki, ziele i kilka ząbków czosnku. Piec do miękkości.

Twoje notatki do przepisu: