

Piersi kaczki z cykorią



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **862** Ocena: **16486**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- 2 piersi kaczki
- sól
- pieprz
- 500 ml soku ze świeżych pomarańczy
- 50 g startego korzenia imbiru
- 1 łyżka sosu sojowego
- 6 kolb cykorii

Sposób przygotowania:

- 1 Wycisnąłem sok z pomarańczy. Gotowałem go na małym ogniu, aż zredukował się do 150 ml.
- 2 Piersi kaczki oprószyłem solą i pieprzem. Delikatnie ponacinałem skórę. Smażyłem na suchej patelni, od strony skóry ok. 8 minut, od strony mięsa 1 minutę. Przełożyłem do piekarnika, wcześniej rozgrzanego do 180 stopni C, piekłem 10 minut. Upieczone, obłożone folią aluminiową, przełożyłem na kratkę, aby mięso odpoczęło 10 minut.
- 3 Tłuszcz wytopiony z kaczki wymieszałem ze zredukowanym sokiem pomarańczowym, podgrzałem, dodałem starty imbir i sos sojowy. Włożyłem oczyszczone przekrojone cykorie, dusiłem 10 minut. Podałem z kaczką oprószoną solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: