



Kaczka w maladze

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- miód - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- żelatyna - 1 łyżka
- pomarańcza - 1 sztuka
- wino - 1 szklanka
- białko z jajka - 1 sztuka
- bulion z kurczaka - 2 szklanki
- liście melisy - 8 sztuk
- filet z kaczki - 600 gramów
- ananas w plastrach - 1 opakowanie
- czerwone i zielone wisienki koktajlowe - 16 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Sok z cytryny włącz z miodem i solą. Powstała marynata natrzyj mięso, odstaw na godzinę.
2. Gotowe usmaż na maśle i przełóż do rondla. Zalej winem i bulionem, gotuj na wolnym ogniu około 60 minut.
3. Miękkie mięso wyjmij z wywaru, ostudź je i pokrój w plastry. Wywar lekko odparuj.
4. Żelatynę rozpuść w 3 łyżkach zalewy z ananasa, gdy napęcznieje wlej do wrzącego wywaru.
5. Białko roztrzep z 2 łyżkami soku z ananasa i również wlej do wywaru, całość zagotuj, precedź.
6. Na spód dużego półmiska wlej około 1 cm galarety i odstaw do zamrażalnika na 2 minuty.
7. Ułóż plastry mięsa, przekładając plastrami ananasa i pomarańczy. W środkach ananasa umieszczaj kolorowe wisienki. Całość przybierz melisą i płatkami migdałowymi. Zalej resztą galarety. Odstaw do całkowitego stężenia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl