



przepisy.pl

Kaczka z sosem mole i ananasem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 2 łyżki
- ananas - 0.5 sztuk
- czosnek ząbki - 7 sztuk
- chilli - 1 łyżeczka
- kaczka - 1 sztuka
- sok z limonki - 3 łyżki
- sok z ananasa - 125 mililitrów
- sos mole - 450 mililitrów
- chili świeża - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę pokrój na porcje.
2. Czosnek pokrój w plasterki. Wymieszaj z sokiem z limonki, łyżeczką mielonej chili, solą i 1 łyżką cukru, polej mięso i odstaw na noc do lodówki.
3. Kaczkę wyjmij z marynaty, osusz. Ciemne mięso ułóż w żaroodpornym naczyniu i piecz około 20 minut w temperaturze 160 stopni. Tłuszcz wytopiony z kaczki wylej.
4. Dodaj kawałki piersi i piecz około 20 minut. Zwiększ temperaturę do 220 stopni i piecz 10 minut, żeby kaczka się zarumieniła.
5. Sos mole podgrzej. Chili pokrój w paski.
6. Ananasa obierz, pokrój w plastry, posyp resztą cukru i podpiecz na grillu z obu stron.
7. Porcje kaczki podawaj z plastrami ananasa, polane sosem mole, ozdobione chili.

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