



przepisy.pl

## Kaczka z sosem śliwkowym



 45 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kaczki - 4 sztuki
- śliwki wędzone bez pestek - 50 gramów
- szalotka - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 8 ziaren
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 łyżka
- olej - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozkrusz goździki i cynamon, a następnie wymieszaj z przyprawą do mięs i łyżeczką cukru.
2. Powstałą marynatę nałóż na każdą z piersi kaczki od strony mięsa. Piersi złoż ukladając je jedna na drugiej skórą do góry. Mięso ponacinaj nożem w kratkę, ściśle zafoliuj i wstaw do lodówki – najlepiej na 6 godzin.
3. Po tym czasie smaż mięso od strony skóry na bardzo wolnym ogniu ok. 10 minut, aż tłuszcz zupełnie się wytopi. Następnie odwróć kaczkę i smaż jeszcze ok. 5 minut od strony mięsa. Usmażoną kaczkę przełóż na talerz.
4. Przygotuj sos. Na patelni pozostaw 1 – 2 łyżki tłuszczu z pokruszonymi przyprawami (cynamonem i goździkami), resztę tłuszczu usuń. Na gorącym tłuszczu podsmaż pokrojoną w kostkę szalotkę, dodaj pokrojone w cienkie paseczki śliwki, a następnie dodaj szklankę wody i esencję do sosu Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i zagotuj. Sos gotuj 2- 3 minut aż zgęstnieje. Kaczkę podawaj pokrojoną w plastry, na czerwonej kapuście z sosem śliwkowym i kluskami śląskimi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)