



przepisy.pl

Pierś kaczki w sosie owocowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kaczki ze skórką - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 15 gramów
- owoce jagodowe - 125 gramów
- białe wino wytrawne - 125 mililitrów
- miód - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 szczypta
- goździki mielone - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi kaczki ponacinaj od strony skórki i oprósź Przyprawą do mięs Knorr i wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Podsmaż je na rozgrzanej oliwie, aż skórka się zrumieni. Mięso przełóż do brytfanny zrumienioną skórą do góry i opiekaj w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C przez 15 minut.
3. Na patelnię, na której smażyło się mięso wlej wino i doprowadź do wrzenia, zeszkrobując drewnianą łyżką osady z dna. Dodaj owoce, zmniejsz ogień i gotuj przez 5 minut do miękkości.
4. Następnie dodaj miód i przyprawy (goździki, imbir, gałkę muszkatolową i pieprz).
5. Po kilku minutach gotowania do sosu owocowego dodaj sos z pieczenia mięsa, przetrzyj przez sito.
6. Upieczone mięso pokrój na plastry, przełóż na talerz i polej sosem.

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