



przepisy.pl

## Tatar z selera z marynowaną kaczką



90 minut 2 osoby Trudne

### Składniki:

- pierś z kaczki - 1 sztuka
- boczek wędzony - 1 plaster
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- seler biały - 1 sztuka
- oliwa - 30 mililitrów
- sos teriyaki - 60 mililitrów
- śmietana 36% UHT - 500 mililitrów
- mleko - 500 mililitrów
- brandy - 40 mililitrów
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 8 ziaren
- sos sojowy - 1 łyżka
- jajko przepiórcze - 2 sztuki
- cukier brązowy - 5 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- masło - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- gałązka sałaty freeze - 4 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Zagotuj mleko ze śmietaną, masłem, oliwą orzechową i plasterkiem boczku. Dopraw płyn odrobiną soli. Seler obierz, umyj, pokrój w cienkie plastry i natychmiast wrzuć do gorącego płynu. Gotuj powoli przez około 40 minut. Po tym czasie wyjmij plastry selera, powinny być miękkie. Jeszcze ciepłe, szczelnie zafoluj i odstaw do lodówki na co najmniej 3 godziny.
2. Wystudzony seler bardzo drobno posiekaj.
3. Pierś z kaczki oczyść, delikatnie natnij skórę, zamarynuj w cukrze, Przyprawie do kurczaka Knorr, zmiądzonym czosnku i pieprzu. Dodaj sos teriyaki. W takiej marynacie trzymaj przez 12 godzin. Następnie obsmaż z obu stron tak, aby skórka była rumiana i piecz w piekarniku przez 10 minut w 160 stopniach. Wyjmij z pieca, odstaw na kolejne 10 minut, aby mięso odpoczęło, zalej brandy i odstaw do ostygnięcia. Zimną pokrój w cienkie plasterki.
4. Przygotuj dressing. Ziarna gorzycy upraż na suchej patelni, a następnie przełóż do miski. Dodaj oliwę i sos sojowy. Dokładnie wymieszaj.
5. Oddziel żółtka od białek. W rondlu zagotuj wodę z octem i odrobiną soli. Po zagotowaniu wody, odstaw garnek na bok i delikatnie dodaj żółtka jaj. Trzymaj w wodzie przez 8 minut. Odcedź.
6. Na talerzu układaj plastry kaczki, nałóż tatar z selera, dodaj żółtko. Udekoruj listkami sałaty freeze i polej dressingiem.