



Aromatyczne zapiekane kacze piersi w sosie pomarańczowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne, rozpływające się w ustach kacze mięso z aromatycznym pomarańczowym sosem rozpieści każde, nawet najbardziej wymagające kubki smakowe., Temu daniu nie sposób się oprzeć!

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 175°C. Filet z kaczki myjemy, przyprawiamy i następnie obsmażamy na złoto z obu stron.

Krok 2

Z pięciu pomarańczy i cytryn wyciskamy sok, lekko go podgrzewamy i rozpuszczamy w nim miód. Jedną pomarańczę kroimy na plasterki (ze skórą).

Krok 3

Kaczkę przekładamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy sok z pomarańczy, białe wino, plasterki pomarańczy. Doprawiamy paprykami w proszku. Przykrywamy i pieczemy około 40 minut w piekarniku w temperaturze 175°C. Co jakiś czas piersi podlewamy sosem, aby nie zeschły.

Składniki:

4 filet z kaczki

6 pomarańczy

2 cytryny

1 łyżeczka słodkiej papryki

5 łyżek miodu

1 łyżeczka ostrej papryki

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

2 szklanki białego wina

2 łyżki oleju