



Kaczka zapiekana w sosie pomidorowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Piersi kaczki zapiekane z pomidorami to wręcz wyśmienita potrawa, nadająca się zarówno na obiad, jak również na przyjęcia i imprezy. Warta wypróbowania.

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 170 stopni. Pomidory obieramy ze skórek, kroimy w kostkę i dusimy na patelni z przecierem pomidorowym. Dodajemy sól, pieprz i bazylię.

Krok 2

Filety podsmażamy lekko na patelni z każdej strony.

Krok 3

Do naczynia żaroodpornego dodajemy połowę sosu pomidorowego, wkładamy filety i zalewamy drugą częścią sosu pomidorowego.

Krok 4

Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez 35 minut. Podajemy z ziemniakami, szparagami i ziołami.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 4 filety z kaczki
- 8 pomidorów
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki bazylii
- 4 łyżki oleju
- pęczek szparagów
- 12 ziemniaków