



Pierś z kaczki w sosie sezamowym, z warzywami i limonką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Delikatna pierś z kaczki skropiona sosem sezamowym, podana z warzywami to idealny pomysł na odświeżony rodzinny obiad. Wybornie smakuje i nie wymaga wielkich umiejętności kulinarnych.

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Skórkę z piersi kaczki nacinamy w kratkę. Łączymy ze sobą wszystkie składniki marynaty i nacieramy nimi kaczkę. Odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 2

Następnego dnia kaczkę obsmażamy na patelni i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy przez 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.

Krok 3

Olej sezamowy, sok z limonki, sos sojowy, miód i powidła gotujemy w rondelku. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzamy w niewielkiej ilości wody i zagęszczamy nią sos.

Krok 4

Warzywa obieramy i kroimy w słupki. Obsmażamy je na maśle z dodatkiem ziół prowansalskich. Kaczkę kroimy w plasterki, podajemy z sosem sezamowym i warzywami. Dekorujemy limonką.

Składniki:

- 2 piersi z kaczki
- 3 łyżki oliwy
- 3 marchewki
- 1 cukinia
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki ziół prowansalskich

Sos:

- 2 łyżki oleju sezamowego
- 3 łyżki soku z limonki
- 3 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka powideł śliwkowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Marynata:

- 3 łyżki oleju
- 2 ząbki przeciśniętego przez praskę czosnku
- 1 łyżeczka chili
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu