



Pierś z kaczki z pieczoną brukselką na sosie miso

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na sos miso połącz i wstaw do lodówki.

Krok 2

Piekarnik rozgrzej do 200°C. Brukselkę oczyść i przekrój na pół. Składniki marynaty połączyć ze sobą i zalej nimi brukselkę. Przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz przez ok. 35-40 min.

Krok 3

Piersi z kaczki umyj, osusz, a następnie ostrym nożem natnij skórę w kratkę i ułóż na patelni skórą do dołu. Smaż na patelni przez 4 - 5 min, następnie obróć na drugą stronę, oprósz solą oraz pieprzem i smaż przez kolejne 3 - 4 min. Pierś owiń folią aluminiową i wstaw do piekarnika (200°C) na 5 - 6 min. Po tym czasie wyjmij, odczekaj 5 min, odwiń z folii i pokrój w plastry.

Krok 4

Składniki sosu zmiksuj przy pomocy blendera i umieść 2 - 3 łyżki sosu na talerzu, ułóż pierś z kaczki oraz brukselkę i podawaj. Smacznego!

Osób: 3

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

400 g piersi z kaczki

500 g brukselki

Marynata do brukselki:

5 łyżek oliwy

4 łyżki soku z pomarańczy

1 łyżka syropu klonowego

½ łyżeczki pieprzu cayenne

½ łyżeczki cynamonu

½ łyżeczki mielonego kminku

szczypta soli

Sos Miso:

1-2 łyżki białego Miso

1 łyżka majonezu

80 ml śmietanki UHT łąciata 30 %

1 łyżka śmietany łąciata 18 %

1 ząbek czosnku

1 łyżka szalotki

1 łyżka soku z cytryny

sól

pieprz biały