



Pierś z kaczki z sosem jagodowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Jeśli trwa właśnie sezon na jagody, koniecznie musisz wypróbować ten przepis. Pierś z kaczki w sosie jagodowym to uczta jak z najlepszej restauracji. Domownicy będą zachwyceni smakiem!

Przygotowanie

Krok 1

Łączymy składniki marynaty, skórę kaczki nacinamy w kratkę i nacieramy kaczkę marynatą. Odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Jagody, ocet, miód i wino gotujemy razem w rondelku, aż uzyskamy gęsty sos. Nie blendujemy go, tylko dodajemy łyżkę śmietanki Łaciatej.

Krok 3

Kaczkę obsmażamy na patelni, po czym przekładamy ją do naczynia żaroodpornego i pieczemy 15 minut.

Krok 4

Kaczkę kroimy na plasterki i podajemy z sosem jagodowym. Można dodać ugotowane na parze sezonowe warzywa. Dekorujemy borówkami lub jagodami.

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 piersi z kaczki

3 łyżki oliwy

ulubione warzywa do podania

kilka borówek/jagód do dekoracji

Sos:

250 g jagód/borówek amerykańskich

2 łyżki octu balsamicznego

5 łyżek miodu

1 szklanka czerwonego wina

1 łyżka śmietanki Łaciatej 12%

Marynata:

3 łyżki oleju

2 ząbki przeciśniętego przez praskę czosnku

1 łyżeczka słodkiej papryki

2 łyżeczki rozmarynu

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu