



Sos do kaczki z pomarańczami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sos przygotowany na bazie wywaru z pieczonej z pomarańczami kaczki, jest gęsty, intensywnie ciemny, niezwykle aromatyczny i po prostu pyszny.

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Kaczkę nadzianą pomarańczami dusimy w żaroodpornym naczyniu, podlewając co jakiś czas mięso wodą i sokiem z pomarańczy. Z tak upieczonego mięsa, odlewamy 1-2 szklanki esencjonalnego, ciemnego wywaru.

Krok 2

Przygotowujemy karmel. W tym celu wsypujemy cukier na suchą rozgrzaną patelnię i mieszamy, aż cukier roztopi się i zbrązowieje, wówczas wlewamy do niego sok pomarańczowy, wrzucamy goździki, pieprz i sól, mieszając doprowadzamy płyn do wrzenia.

Krok 3

Z oleju i mąki przygotowujemy zasmażkę, a następnie bardzo powoli, cienkim strumieniem wlewamy do niej wywar z pieczonej kaczki oraz aromatyczny sok z pomarańczy, cały czas mieszając sos trzepaczką, by nie powstały w nim grudki. Sos powinien mieć gęstą kremową konsystencję.

Składniki:

- 1- 2 szklanki wywaru z pieczonej kaczki z pomarańczami
- 1-2 łyżki mąki
- 2-3 łyżki oleju
- sok z całej pomarańczy i skórka starta z pomarańczy
- 2-4 goździki
- 1 łyżeczka cukru
- ¼ łyżeczki soli
- zmielony pieprz

Wskazówki

Wywar można przechowywać w lodówce w zamkniętych na gorąco słoiczkach. Esencjonalny wywar po zastygnięciu ścina się na galaretkę.