



Tortilla z kaczką i warzywami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy sos. Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy sos sojowy i mieszamy. Następnie dodajemy pozostałe składniki i mieszamy.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Piersi kaczki myjemy i osuszamy. Następnie nacieramy je przyprawami.

Krok 3

Piersi kaczki umieszczamy w naczyniu żaroodpornym i przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy przez 1,5 godziny. Następnie zdjąć folię i piec jeszcze przez 15 minut. W czasie pieczenia poleć piersi wytopionym tłuszczem. Po upieczeniu wyjmujemy i studzimy.

Krok 4

Piersi kaczki dzielimy na małe kawałki, następnie polewamy je 3 łyżkami sosu i mieszamy.

Krok 5

Tortille przygotowujemy według instrukcji na opakowaniu. Sałatę myjemy i osuszamy. Paprykę myjemy i kroimy w paski. Na gotowe placki układamy sałatę, papryka, tartą mozzarelli oraz kaczkę. Całość lekko polewamy sosem i zawijamy.

Składniki

- 4 tortille
- 2 kacze piersi ze skórą
- sól
- pieprz
- 2 łyżki suszonego majeranku
- ulubiona sałata
- 1 papryka zielona
- 100g tartej Mozzarelli Mlekpól

Sos

- 5 łyżek sosu sojowego
- 2 łyżki wody
- 3 łyżki masła orzechowego
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- świeżo mielony pieprz
- szczypta chili