



Kaczka z wiśniami i pomarańczami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kaczka idealnie pasuje do owoców. W tej odsłonie prezentujemy pierś z kaczki z pomarańczami i wiśniami. Pyszne, wcale nietrudne w przygotowaniu danie, jak z dobrej restauracji.

Przygotowanie

Krok 1

Skórę na kaczkę nacinamy w kratkę. Mieszmamy dokładnie wszystkie składniki marynaty, a następnie nacieramy nimi filety z kaczki. Całość odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 2

Filety wyjmujemy następnego dnia z lodówki i obsmażamy dokładnie na oliwie, zaczynając od strony ze skórą. Przekładamy do naczynia żaroodpornego razem z marynatą. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Krok 3

Przygotowujemy sos. Wiśnie i obrane, poporcjowane pomarańcze zalewamy sokiem wiśniowym pozostałych z pieczenia i dusimy. Dodajemy miód i dusimy razem przez kolejne 5 minut. Następnie do sosu dodajemy chili i śmietankę Łaciatą. Dusimy jeszcze przez ok. 5 minut, tak aby sos lekko się zredukował. Część sosu blendujemy, a pozostałą część pozostawiamy z kawałkami wiśni.

Krok 4

Kaczkę kroimy w plastry, podajemy z sosem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 2 filety z kaczki
- 300 g wiśni bez pestek
- 2 pomarańcze
- 4 łyżki miodu
- 1 łyżka śmietanki Łaciatej 18%
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka chili

Marynata:

- 3 łyżki oleju,
- ½ szklanki soku wiśniowego,
- skórka otarta z 1 pomarańczy,
- 2 łyżki miodu,
- 3 łyżki ziół prowansalskich,
- ½ łyżeczki soli,
- ½ łyżeczki pieprzu