



Pieczona pierś kaczki z sosem żurawinowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepięknie prezentująca się na talerzu kaczka z sosem żurawinowym. Smakuje jak w najlepszej restauracji – idealnie nadaje się jako danie na przyjęcia i ważne okoliczności rodzinne. Z pewnością zachwyci gości.

Przygotowanie

Krok 1

Do oliwy dodajemy zioła prowansalskie, sól i pieprz. Nacieramy nimi kaczkę i odstawiamy na 3 godziny.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Żurawinę, ocet, miód i wino gotujemy razem w rondelku. Pod koniec gotowania dodajemy 1 łyżkę śmietanki Łaciatej.

Krok 3

Kaczkę obsmażamy na rozgrzanej patelni z obu stron, przekładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy przez 15 minut.

Krok 4

Kaczkę kroimy w plastry i podajemy z sosem żurawinowym. Podajemy z ulubionymi warzywami.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 piersi z kaczki

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

3 łyżki oliwy

2 łyżki ziół prowansalskich

ulubione warzywa do podania np. buraki

Sos:

200 g żurawiny

3 łyżki octu balsamicznego

5 łyżek miodu

½ szklanki wina

1 łyżka śmietanki Łaciatej 18%