



PIERŚ Z KACZKI PIECZONA W JABŁKACH I CEBULCE

Składniki:

- 4 piersi kacze
- jabłko
- cebula
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz do przyprawienia
- majeranek
- mąka bezglutenowa
- bezglutenowy bulion drobiowy lub warzywny bezglutenowy

Wykonanie:

- piersi okroić z polędwiczek i błonki, skórę opalić
- posolić i posypać pieprzem z każdej strony
- z obydwu stron podsmażyć mięso na bardzo gorącej oliwie na złoty kolor
- przełożyć piersi na blachę
- przekroić jabłko (nie obierać) i cebulę na pół, pokroić w dużą kostkę
- podsmażyć na patelni i dodać do kaczki na blasze
- tak przygotowane mięso wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, zmniejszyć do 160°C i piec do miękkości
- w trakcie pieczenia podlewać bulionem drobiowym lub warzywnym bezglutenowym
- po wyjęciu kaczki z piekarnika, przełożyć jabłka i cebulę do sitka, przepłukiwać sosem z pieczenia i przecierać, na końcu dodać majeranek
- do tak przygotowanego wywaru dodać mąkę wymieszaną w zimnej wodzie, aby zrobić sos

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.