

PIERŚ Z KACZKI PODANA NA KASZY Z SOSEM KURKOWYM



Składniki

125 g - masła
200 g - piersi z kaczki ze skórą
ząbki czosnku
rozmaryn
100 g - kaszy jęczmiennej
200 g - kurek (mrożonych)
cebula
3 łyżka - masła
1/2 szklanka - bulionu drobiowego
2 łyżka - mąki
4 łyżka - śmietany
1 szczypta - natka z pietruszki

Opis wykonania

PIERŚ Z KACZKI PODANA NA KASZY Z SOSEM KURKOWYM

1. Sos:

Na maśle podsmażyć drobno posiekaną cebulę, dodać drobno pokrojone kurki, dodać bulion drobiowy i dusić około 10 minut. Następnie dodać śmietanę wymieszaną z mąką, natkę z pietruszki, doprawić do smaku szczyptą soli

i pieprzu. Całość wymieszać i gotować do uzyskania konsystencji sosu.

2. Ugotować kaszę jęczmienną według instrukcji na opakowaniu.

3. Przygotowanie kaczki:

Pierś z kaczki umyć pod zimną wodą, oczyścić ewentualne szypułki pozostałe po pierzu. Osuszoną pierś przyciąć tak aby skóra zakrywała całe mięso, i naciąć skórę w taki sposób żeby nie naruszyć fileta. Następnie położyć skórą na zimnej patelni i smażyć na małym ogniu tak aby wytopić tłuszcz (wytopiony tłuszcz systematycznie odlewać). Smażyć do momentu aż skóra piersi będzie twarda, brązowa i chrupiąca. Następnie pierś odwrócić i smażyć około 6 minut

(w zależności od grubości piersi). Na koniec wrzucić masło, rozgnieciony czosnek i rozmaryn, pierś polewać roztopionym masłem. Mięso z kaczki zdjąć z patelni i położyć w ciepłym miejscu na około 5 minut żeby odpoczęło.

Po tym czasie pokroić pierś na plastry, ułożyć na kaszy i polać sosem kurkowym.

Smacznego !