

# 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 !