

## Kaczka w pomarańczach



## Składniki

1 szt. - kaczka  
pomarańcze  
ocet balsamiczny  
- szczypta - cynamonu  
1 łyżeczka - ziaren anyżu  
kolendra w proszku  
kawałek korzenia imbiru  
sól  
pieprz  
biały ocet winny  
1 szklanka - kaszy pęczak  
bulion warzywny  
cebula  
ser dziugas  
roszponka  
1 szt. - zielony ogórek  
olej z pestek dyni  
1 szt. - cytryna  
1 szt. - czerwona cebula  
masło  
białe wino

## Opis wykonania

Kaczka w pomarańczach z sałatką z roszonek podawana na kaszy pęczak.

Kaczkę nacieram solą i pieprzem, startą skórką z pomarańczy, tartym imbirem, kolendrą, anyżem i cynamonem.

Przekładam do miski i polewam sokiem wyciśniętym z pomarańczy i łyżką białego octu winnego.

Na patelni roztapiam masło i podsmażam drobno pokrojoną cebulkę.

Dorzucam pęczak, dokładnie mieszam i po chwili zalewam bulionem.

Gdy płyn się redukuje, dolewam wywaru, potem wina.

Kaczkę przekładam na blachę, i piekę 1,5 h w 180 stopniach, od czasu do czasu podlewając tłuszczem, który się z niej wytopi.

Na patelni z wytopionym tłuszczem po kaczce, podgrzewam resztę marynaty, dolewam ocet balsamiczny i powoli redukuje.

Pęczak dochodzi, dolewam ostatnią część wina, dodaję łyżkę masła i tarty ser dziugas.

Robię sałatkę z roszonek. Kroję w plastry ogórka, a czerwoną cebulę w piórka.

Skrapiam sokiem z cytryny i olejem z pestek dyni.

Kaczkę porcjuję i podaję na pęczaku z sałatką.

### TIP

Aby mięso skruszało i było miękkie najlepiej zamarynować je w occie, occie winnym, soku z cytryny lub soli.