

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 roszonej 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 kacce, 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 roszonej. 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.