

Pierś z kaczki z sosem z gorzkiej czekolady, imbiru i chilli oraz marakui podana na smażonych chińskich warzywach



Składniki

1 pierś z kaczki
1 marakuja
50 g gorzkiej czekolady
100 ml śmietany 36%
1 mała papryczka chilli
1 cm korzenia imbiru
1 laska cynamonu
1 gwiazdka anyżu
100 g chińskiej mieszanki
warzywnej
Sól
Pieprz
2 łyżki oleju sezamowego

Opis wykonania

Pierś z kaczki podawana z chińskimi warzywami z sosem z gorzkiej czekolady.

Pierś oczyść, natnij skórkę i usmaż.

Śmietanę zagotuj z przyprawami i marakują.

Zalej śmietaną i czekoladą, mieszając aż czekolada się rozpuści i powstanie gładka masa.

Upiecz pierś.

Warzywa podsmaż na oleju sezamowym.

Ułóż kaczkę na warzywach i polej sosem.