

Pierś z kaczki



Autor: **Malgoskawkučni**
Przepisów: 122 Ocena: 729

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- * Sól * Pieprz czarny mielony
- * Majeranek suszony * Olej

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kaczki myjemy , osuszamy . Skórkę nacinamy w kratkę . Z każdej strony nacieramy dokładnie pieprzem , solą oraz majerankiem . Starajmy się przyprawy dokładnie wetrzeć w mięso . Odstawiamy na około 30 min do lodówki .

Na patelnię dajemy około 1 łyżki oleju i bardzo mocno rozgrzewamy . Piersi układamy skórką do dołu . Smażymy na małym ogniu około 10 minut i przekrecamy na drugą stronę . Smażymy około 7 minut od czasu do czasu podlewając wierzch wytopionym tłuszczem z kaczki .

Po tym czasie otrzymujemy mięso jeszcze ciut czerwone w środku

Jeżeli chcemy aby mięso doszło bardziej , ja przekładam je na folię aluminiową ,zawijam i wstawiam do piekarnika na 210 stopni jeszcze na około 10 minut .

Drugim sposobem jest pokrojenie piersi w plastry i podsmażenie na patelni dosłownie kilka sekund z każdej strony . Każdy sposób jest doskonały aby uzyskać doskonałe mięso .

Mięso doskonale komponuje się z konfiturą z żurawiny .

Polecam

Małgośka w Kuchni

Twoje notatki do przepisu: