

Pierś kaczki z jagodami

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Smaczna pierś kaczki polana aromatycznym jagodowym sosem napewno zadowoli każdego.

Czas przygotowania: 80 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pierś kaczki - 50-80 dag
- Jagody - 15 dag
- Tłuszcz - 1 łyżka(i)
- Ocet winny - 3 łyżka(i)
- Cukier - 2 łyżka(i)
- Koniak - 2 łyżka(i)
- Sól, Pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Piersi podzielić, skórę ponacinać, nie naruszając mięsa. Mięso smażyć na rozgrzanym tłuszczu od strony skórki, 10 minut na ostrym ogniu, a potem z drugiej strony. Usmażone mięso przełożyć na talerz, przykryć deseczką, obciążyć i poczekać aż wypłynie krew. Z patelni zlać większość tłuszczu, włożyć mięso i dalej smażyć na ostrym ogniu. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Następnie mięso zalać koniakiem, odsunąć z ognia, podpalić alkohol i poczekać aż ogień zgaśnie. Ponownie postawić na ogniu, dodać jagody, cukier i ocet. Smażyć, potrząsając patelnią tak by składniki dobrze się połączyły. Mięso pokroić w plastry i polać sosem jagodowym.