

# PIERŚ KACZKI W SOSIE Z CZERWONEGO WINA

4 Porcje | Czas przygotowania 60 min

## SKŁADNIKI

2 sztuki / piersi z kaczki  
1 sztuka / dyni piżmowej  
100 g / sera pleśniowego blue  
4 plasterki / masła  
2 łyżeczki / suszonego rozmarynu  
Sól morską  
SOS  
1 sztuka / szalotki  
1 ząbek czosnku  
3 łyżki / suszonej żurawiny  
250 ml / czerwonego wina  
250 g / zimnego masła  
Sól, pieprz

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Dynię myjemy i kroimy na pół – wzdłuż. Usuwamy pestki za pomocą łyżki. Następnie dynię nacinamy od strony miąższu, tak aby nie przeciąć skóry jak harmonijkę. Dynię oprószyć solą morską i suszonym rozmarynem. W miejscu, gdzie były pestki układamy ser pleśniowy. Na każdą połówkę układamy po dwa plasterki masła. Tak

## LISTA ZAKUPÓW

2 piersi z kaczki  
Dynia piżmowa  
Ser pleśniowy Blue  
Masło  
Szalotka  
Czosnek  
Suszona żurawina  
Czerwone wytrawne wino  
Suszony rozmaryn

przygotowaną dynię wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C – górna grzałka z termoobiegiem na 40 minut.

Pierś z kaczki myjemy i osuszamy. Następnie nacinamy od strony skóry w kratkę, ale tak aby tylko przeciąć skórę a nie mięso. Na rozgrzaną patelnię kładziemy piersi z kaczki skórą do dołu i smażymy ok. 15 min. Tak, aby tłuszcz ze skóry się wytopił. Następnie przewracamy na drugą stronę i smażymy max. 2 minuty. Po usmażeniu pierś przekładamy do naczynia żaroodpornego. Solimy, pieprzymy z obu stron. Nie wylewamy tłuszczu, który się wytopił podczas smażenia kaczki.

Tak przygotowaną kaczkę wstawiamy do piekarnika na 150°C na ok. 10 min. Jeżeli masz termosondę to, po uzyskaniu 60°C wewnątrz mięsa pierś jest gotowa.

Podczas, gdy kaczka się piecze przygotowujemy sos. Szalotkę i czosnek obieramy i drobno siekamy. Na tej samej patelni, na której smażyliśmy kaczkę przygotowujemy sos. Jeżeli tłuszczu wytopiło się bardzo dużo przelewamy nadmiar do małego słoiczka i możemy przechowywać w lodówce. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy posiekaną szalotkę, czosnek oraz suszoną żurawinę. Smażymy chwilę, tak aby szalotka się zeszkliła. Następnie wlewamy czerwone wytrawne wino. Do tego przepisu polecam wino ze szczepu Carmenere. Redukujemy wino o połowę. Po tym czasie dodajemy zimne masło – sos będzie bardziej aksamitny, oraz doprawiamy solą i pieprzem. Jeżeli sos jest bardzo rzadki możemy zagęścić go mąką. Ja preferuję bez mąki. Po minucie sos jest już gotowy.

Tak przygotowaną kaczkę podaję z sosem oraz upieczoną wcześniej dynią i lekką sałatką (roszponka, sałata dębowa) z pomidorami koktajlowymi i rzodkiewką.