



## Pieczona pierś kaczki w sosie wiśniowym

20 września 2010

Świeże kaczki piersi kupiliśmy na bazarze w Bad Godesbergu. Sprzedawca sprawnie przygotował nam mięso, wycinając piersi z całej tuszy i obcinając zbędne kawałki. Zapłaciliśmy tylko za to, co zostało. Kupiliśmy prawie kilo kaczki z ambitnym planem zjedzenia jej na obiad. Teraz już wiemy, że jedna pierś to wystarczająca ilość nawet na dwie bardzo głodne osoby.

### Składniki:

- 1 pierś kaczki (400 g)
- 60 g wiśni w zalewie (ze słoika lub z kompotu)
- 150 ml zalewy wiśniowej (ze słoika lub kompot)
- ocet balsamiczny
- gałązka rozmarynu
- sól, pieprz

### Przyrządzenie:

1. Przyrządzenie kaczki w poniższy sposób trwa około 20 minut. Pierwszy krok to nacięcie skóry kaczki (w kostkę), wtarcie w skórę soli i pieprzu, oprószenie solą i pieprzem także drugiej strony piersi.
2. Następnie kładziemy pierś kaczki na rozgrzanej patelni razem z rozmarynem i zaczynając od strony skóry smażymy kaczkę bez tłuszczu po trzy minuty z każdej strony. Tłuszcz, który wytopi się podczas smażenia, będzie podstawą sosu wiśniowego.
3. Następnie przekładamy kaczkę z rozmarynem do naczynia do pieczenia i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 15 minut.
4. Po 10 minutach od włożenia kaczki do piekarnika zaczynamy przygotowywać sos. Patelnię z tłuszczem ponownie wstawiamy na ogień, dodajemy wiśnie z zalewą i zagotowujemy.
5. Następnie dolewamy 1 łyżkę octu balsamicznego i mieszamy, aż sos zgęstnieje. Zdejmujemy z ognia.
6. Kaczkę wyjmujemy z piekarnika, kroimy w cienkie plastry i podajemy polaną sosem.