

Piersi kaczki ze świeżym tymiankiem, śliwką kalifornijską oraz puree z jabłek, śliwek kalifornijskich i selera

Składniki:

Kaczka:

- ▲ 2 piersi kaczki
- ▲ 12 suszonych śliwek kalifornijskich
- ▲ 4 ząbki czosnku z łupiną
- ▲ 8 gałązek świeżego tymianku
- ▲ sól wedle uznania

Puree:

- ▲ 60 dkg jabłek
- ▲ 15 dkg selera
- ▲ 10 dkg suszonych śliwek kalifornijskich
- ▲ łyżka oliwy

Przygotowanie:

Seler i jabłka obrać, pokroić na kawałki.

Do naczynia do zapiekania przełożyć seler, dodać trochę oliwy, wymieszać i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 °C

Po 15 - 20 minutach, kiedy seler będzie już trochę miękki dodać jabłka i śliwki kalifornijskie, piec kolejne 15 - 20 minut.

Po wyjęciu z piekarnika, chwilę ostudzić i zblendować wszystkie składniki na gładką masę o konsystencji puree.

Piersi z kaczki umyć, osuszyć. Skórę (od strony tłuszczu) naciąć w karo, posolić. Na rozgrzaną patelnię położyć: pierś kaczki, świeży tymianek w gałązkach, suszone śliwki kalifornijskie, całe ząbki czosnku, lekko rozgniecione.

Pierś kaczki kładziemy naciętą skórą do dołu i smażymy do momentu całkowitego wytopienia tłuszczu (czas zależy od grubości tłuszczu, warto dobrze go wysmażyć). Następnie przewracamy pierś na drugą stronę i smażymy (w zależności od grubości piersi i od tego jaki stopień wysmażenia preferujemy) od 8 do 12 minut. Jeśli pierwszy raz smażysz pierś z kaczki zawsze można odciąć końcówkę jednej z piersi i zobaczyć na jakim jest etapie wysmażenia.



4 porcje

Czas przygotowania: **90 min**



Kaczkę zdejmujemy z patelni, układamy na folii aluminiowej i pozwalamy jej odpocząć ok. 3 minut. Tak przygotowane piersi kaczki kroimy na plastry (grubość zależy od preferencji) i układamy na talerzu, dekorujemy śliwkami kalifornijskimi z patelni i świeżymi łądygami tymianku oraz przygotowanym wcześniej puree. Smacznego!

