

Sałatka z kaczką

data aktualizacji: 2019.10.09 autor: Redakcja



Składniki:

Kaczka:

- 2 piersi kaczki
- 1 gałązka rozmarynu
- 1 ząbek czosnku
- 20 g soli morskiej
- 500 g kaczego lub gęsiego (ewentualnie wieprzowego) smalcu

Sałatka:

- 4 małe buraki
- 1 pomarańcza
- 1 mała cykoria
- 1 szalotka
- garść orzechów włoskich

Sos:

- 150 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 2 łyżki oliwy
- szczypta cukru
- soli i pieprzu

Przygotowanie:

Czosnek przecisnąć przez praskę, wymieszać z solą i posiekanym rozmarynem. Powstałą mieszanką natrzeć piersi kaczki. Szczelnie owinać folią i wstawić na noc do lodówki. Następnego dnia wytrzeć nadmiar soli z piersi, włożyć do naczynia żaroodpornego i zalać roztopionym smalcem, tak by były całe przykryte. Piec w 140°C przez półtorej godziny. Upieczone mięso wyjąć z tłuszczu i osuszyć ręcznikiem papierowym.

Buraki zawinąć w folię aluminiową, ułożyć na blasze i piec przez pół godziny w 200°C. Po wystudzeniu obrać i pokroić w części. Pomarańczę obrać ze skórki i błonek. Podzielić na części. Cykorię pokroić w grube paski, szalotka w piórka, orzechy posiekać. Ułożyć wszystkie składniki sałatki na talerzu. Przygotować sos. Sok pomarańczowy podgrzać i mocno zredukować, wymieszać z oliwą i doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Rozgrzać patelnię z ułożonym na dnie papierem do pieczenia, na nim położyć kaczkę skórą do dołu. Smażyć do przyrumienienia skórki. Następnie zapiekać 5 minut w piekarniku. Przygotowane mięso pokroić w plastry, ułożyć na warzywach i polać sosem z pomarańczy.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33485-salatka-z-kaczka>