



Confit z piersi z kaczki

 2 porcje

 1 godzina 30 minut

Składniki

- 200 g piersi z kaczki
- 1000 ml oleju z kaczki
- 3 g soli
- 1 g pieprzu
- 2 liście laurowe
- 2 gwiazdki anyżu
- 1 laska cynamonu
- 20 g sosu z czarnego pieprzu
- 20 g purée ziemniaczanego
- 10 g brokuła
- 2 pomidorki koktajlowe
- 3 g masła, miękkiego
- 500 g wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 1000 ml oleju z kaczki, 2 liście laurowe, 2 gwiazdki anyżu oraz laskę cynamonu. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Przelej olej do miski, odcedzając przyprawy.

5

W misce umieść 200 g piersi z kaczki, 3 g soli oraz 1 g pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania.



Umieść olej z kaczki oraz pierś z kaczki. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Przełóż kaczkę do miski.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania. Umieść 500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Dodaj pomidorki koktajlowe. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Przełóż pomidorki na kaczkę.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania. Umieść 3 g masła oraz 10 g brokuła. Zamknij pokrywę kielicha.

Smaż saute.

Przełóż brokuła na talerz z kaczką.

Wyczyść i wysusz kielich do gotowania. Umieść 20 g purée ziemniaczanego. Zamknij pokrywę kielicha.

Ugotuj.

Przełóż ziemniaki na talerz z kaczką.

Wyczyść i wysusz kielich do gotowania. Umieść 20 g sosu z czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

Ugotuj.

Polej kaczkę sosem. Smacznego!