



Kaczka w sosie pomarańczowym

4 porcje ⌚ 45 minut

Składniki

- 300 g piersi z kaczki, pokrojonej w paski
- 300 ml soku z pomarańczy
- 5 g skórki z pomarańczy
- 50 g mięszu z pomarańczy
- 30 g masła
- 50 g marchewek, pokrojonych na mniejsze fragmenty
- 50 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 300 ml wywaru drobiowego
- 20 g cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

- 1 W misce umieść 300 g piersi z kaczki, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 15 minut.
- 2 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 3 Umieść 300 ml soku z pomarańczy, pierś z kaczki, 300 ml wywaru, 50 g marchewek oraz 50 g ziemniaków. Zamknij pokrywę kielicha.
- 4 Ugotuj.
- 5 Wyjmij ugotowane warzywa i pierś. Pozostaw 200 ml zupy w kielichu. Dodaj 5 g skórki z pomarańczy, 50 g mięszu, 20 g cukru oraz 30 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Przygotowanym sosem polej pierś i warzywa. Smacznego!