

Pierś z kaczki z puree z dyni




 2 porcje  35 minut +
12 minut

Składniki

- 1 pierś z kaczki
- 200 g dyni, pokrojonej w kostkę
- 50 g śliwki, sam miąższ, bez pestek
- 25 ml śmietany 18%
- 30 g masła, w temperaturze pokojowej
- 75 ml wina Porto
- 50 ml bulionu wołowego
- 25 g szparagów
- kielki, do posypania
- 500 ml wody
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

 Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.