



Sposób przygotowania

Kaczkę mocno posolić i odstawić na godzinę. Następnie usmażyć ją od strony skóry przez 10 minut. Potem przełożyć ją do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 8 minut. W tym czasie pokroić truskawki w kostkę, wymieszać z rozmarynem i kremem balsamicznym. Kaczkę po upieczeniu pokroić w plasterki i podawać z salsą truskawkową.

Pierś z kaczki z salsą truskawkową i octem balsamicznym



75



4



Składniki

- 2 piersi z kaczki
- 200 g truskawek
- 50 ml kremu balsamicznego
- 1 łyżka rozmarynu
- sól
- pieprz
- tłuszcz do smażenia