



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За патешките гърди

4 бр.	Патешки гърди
3 с.л.	Олио
	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Мащерка, ронена

За карфиола

2 глави	Карфиол
500 ml	Сметана
2 с.л.	Масло
Щунка	Кристална захар
Щунка	♦ Черен пипер на зърна
Щунка	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
2 бр.	Яйца
	Пшенично брашно, пресято
	Галета
	Олио, за пържене

Патешки гърди с карфиол

⌚ 45—60 Минути



Подготовка

- 1 Направете разрези върху кожата на патешките гърди, 5 мм дълбоки. Посолете и запечатайте на тиган от двете страни с малко олио.
- 2 Измийте карфиола и разделете на малки розички. Бланширайте 1/3 от него в подсолена вода за около 5 минути. След това охладете розичките карфиол веднага в студена вода с лед.
- 3 Останалата част от карфиола запечатайте на тиган с малко олио. След това изсипете сметаната, добавете маслото и оставете да се сготви на умерен котлон до пълното омекване на карфиола, като разбърквате често. Овкусете със сол, кимион и черен пипер. Добавете щипка захар и пасирайте.
- 4 Оваляйте розичките карфиол от втората стъпка в брашно, след това в разбитите яйца, накрая в галета и изпържете.
- 5 Опечете патешките гърди в предварително загрята на 170°C фурна с вентилатор за около 8 минути. След това изключете фурната и оставете месото да почине в нея на отворена врата.
- 6 Нарежете гърдите и поръсете с малко мащерка. Сервирайте месото с пюре и хрупкави розички от карфиол.



ВИДЕО

Ето как приготвихме!

