

Pierś z kaczki z dwoma rodzajami kalafiora

45—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na pierś z kaczki

4 kawałki	Piersi kaczki
3 łyżeczki	Olej do smażenia
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Tymianek otarty

Dla dwóch rodzajów kalafiora

2 kawałki	Główki kalafiora
1000 ml	Śmietana
2 łyżki	Masło
1 szczypta	Cukier
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
2 sztuki	Jajka
1 szczypta	Mąka
1 szczypta	Mąka Panko
2 łyżki	Olej do smażenia

Przygotowanie

1. Ponacinaj skórę piersi kaczki ostrym nożem w odstępach 5 mm. Dopraw solą. Następnie usmaż stronę ze skórą na rozgrzanej patelni przez kilka minut. Odwróć i smaż w ten sam sposób drugą stronę.
2. Oczyść kalafiora i podziel go na małe różyczki. Zblanszuj jedną trzecią kalafiora we wrzącej, osolonej wodzie przez pięć minut, a następnie przepłucz zimną wodą.
3. Resztę kalafiora upraż na rozgrzanym oleju w większym garnku, wlej śmietanę, dodaj masło i gotuj do miękkości. Raz po raz zamieszaj. Dopraw solą, kminkiem i pieprzem. Następnie przelej masę do miksera i bardzo dokładnie zmiksuj.
4. Ugotowanego kalafiora panieruj w mące, jajku i mące panko, a następnie smaż w garnku do uzyskania chrupkości.
5. Piecz kaczkę w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 170°C przez około osiem minut. Wyłącz i otwórz piekarnik, aby piersi kaczki mogły chwilę odpocząć.
6. Pokrój piersi na kawałki w poprzek włókien i posyp suszonym tymiankiem. Na koniec ułóż i podawaj mięso razem z puree i pieczonym kalafiorem.