



# Pierś z kaczki z dwoma rodzajami kalafiora

🕒 45–60 Min   

## 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 smaź 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 upraź 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 zmixuj.
- 4 Ugotowanego kalafiora panieruj w mące, jajku i mące panko, a następnie smaź 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 kalafiozem.

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

### 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

