

Kaczka w miodzie z ryżem i surówką z cykorii

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: powyżej 1 h

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 1 h

Przygotowanie :

Krok 1 - Kaczkę posolić, posypać cynamonem i polać gęstym miodem. Ułożyć na wysokim ruszcie i piec w temperaturze 250°C przez ok. 1 godzinę.

Krok 2 - W czasie pieczenia kilkakrotnie polewać kaczkę miodem.

Krok 3 - W połowie pieczenia na dno kombiwara wysypać ryż, lekko posolić i zalać białym winem (odrobinę wina zostawić do surówki).

Krok 4 - Cykorie i jabłka poszatковать, dodać odsączony ananas.

Krok 5 - Składniki połączyć i skropić białym winem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.