



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

FÜSTÖS SÜLT KACSAMELL NARANCOS SALSÁVAL

Tudsz kacsát sütni? Itt az alkalom egy könnyű és nagyon finom recepttel kipróbálni! A kacsához kifejezetten passzolnak a gyümölcsösebb ízek, a narancs citrusossága is tökéletesen passzol hozzá úgy, hogy mégsem az édes íz dominál, hiszen emellé bejön még csomó hozzávaló, például a lime, az uborka, és az igazi csavart a koriander hozza el a történetben... A tuti sikert minőségi, friss kacsahússal tudod garantálni, ehhez pedig bátran ajánljuk húspultjainkat! Jó sütést-főzést!

HOZZÁVALÓK

2 szelet kacsamell
Só, bors

Só, bors
2 db narancs
1 db uborka

2 fej lilahagyma
olívaolaj
friss koriander
2 gerezd fokhagyma

0.5 db lime leve
só, bors, chipotle chili
ALLERGÉNEK

- 1 A kacsamellet beirdaljuk úgy, hogy a húst ne érje el a kés, majd sózzuk, borsozzuk.
- 2 Hideg serpenyőbe tesszük bőrével lefelé, és így kezdjük közepes-magas lángon sütni.
- 3 Zsiradék nem is kell alá, és fontos, hogy a bőrös oldala tovább süljön, mint a húsos. (kb 12 + 8 perc, sütőben 180 fokon lehet még jobban átsütni)
- 4 Sütés után 10 percet pihentessük a húst, ezalatt összedobhatjuk a salsát a felaprított hozzávalókból: 2 narancs, 1 uborka, 2 fej lilahagyma, olívaolaj, friss koriander, 2 gerezd fokhagyma, lime leve, só, bors, chipotle chili
- 5 A maradék mézes-bazsalikomos-olívaolajos öntettel meglocsoljuk, és friss bazsalikkal tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

