Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **10 perc**

Rákóczi Feri

ROSÉ KACSAMELL KARAMELLIZÁLT GYÜMÖLCSÖKKEL, ZELLERPÜRÉVEL

Ha van valami, ami képes feldobni a szürke téli estéket, az egy igazán jó kaja! Feri rosé kacsamell receptje mindent tartalmaz, ami képes felmelegíteni az átfagyott testet és lelket: kívül ropogós, belül puha husi, selymes zellerkém és isteni, ízes gyümölcsök. A recept itt van, a legjobb minőségű húsról mi gondoskodunk, már csak az kell, hogy neki láss a főzésnek és kényeztesd magad és szeretteid ezzel a fejedelmi fogással!

HOZZÁVALÓK

500 g tisztított zellergumó, darabolva
1 db fokhagyma
150 g vaj
800 ml tej
1 csipet só, szerecsendió
2 db körte
2 db alma
4 db ringló, ha kapható
2 evőkanál barnacukor
100 g vaj
2 db csillagánizs
1 rúd fahéj
fél rúd rúd vanília
3 evőkanál balzsamecet
2 db kacsamell, középen elválasztva
3 gerezd fokhagyma
1 db rozmaring

ALLERGÉNEK

Laktózt tartalmaz

---

1. A zellert és a fokhagymát futtasd meg a vajon, öntsd fel a tejjel és főzd puhára. Ha ráérsz, akkor gyöngyöző tejben, hosszan főzd, mert így még édesebb lesz az íze. Turmixold krémesre, reszelj bele szerecsendiót, ízlés szerint sózd.

2. Dobd rá a felolvasztott vajra a negyedelt, kimagozott gyümölcsöket és a fűszereket.

3. Öt perc elteltével add hozzá a cukrot és a balzsamecetet. Addig sűrítsd, míg szép, fényes mázzal be nem vonja az összes gyümölcsöt az édes, krémes cucc. Óvatosan kevergesd, hogy ne törjenek össze a gyümölcsök.

Auchan

4 A mellek bőrös oldalát átlósan vágd be, de a húsba ne menjen a kés.

5 Egy nagyon forró serpenyőben – amit a sütőbe is be tudsz tenni – kezd el sütni a bőrös felükön. Rengeteg zsírt fog ereszteni, ezt időnként le kell öntened.

6 Sózd, borsozd, majd ha a bőr már szép piros, fordítsd meg és egy perc alatt süsd meg ezt a felét is. Közben fűszerezd. Dobd mellé az összeroppantott fokhagymákat és a rozmaringot.

7 Mehet a sütőbe 150 fokon 10 percre, majd vedd ki, takard le egy alufóliával és pihentesd 10 percig.

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

Auchan