**Pierś z kaczki z sosem malinowym**

**Przepis rekomenduje Dwór Korona Karkonoszy**

**4 porcje**

**Składniki**:

4szt fileta z kaczki

**Marynata:**

1 op. przyprawy do piernika

1 łyżeczka soli morskiej

1 łyżeczka pieprzu czerwonego

**Sos:**

300g malin

1 łyżka oleju

2 łyżeczki miodu

½ papryczki chili

sól

**Wykonanie:**

Składniki Marynaty rozetrzeć w moździerzu. Natrzeć przyprawami filety z kaczki, przykryć i odstawić na dobę do lodówki.

Sos:

Papryczkę chili posiekać w drobną kostkę. W rondelku rozgrzać olej, wrzucić papryczkę i chwilę przesmażyć. Dodać maliny i miód, zagotować. Maliny przetrzeć przez sito by pozbyć się pestek.

Fileta położyć skórą do dołu na zimnej patelni i na wolnym ogniu smażyć 8-10 minut pod przykryciem. Przewrócić na drugą stronę i smażyć jeszcze 5-7 minut pod przykryciem. Po usmażeniu pierś zdjąć z patelni na deskę na 2 minuty by nam odpoczęła. Pokroić na plastry grubości 1 cm trzymając nóż pod kątem 45° do deski.

Podawać z sosem malinowym i kluskami śląskimi.

***Autor:***

[***www.dwor-korona.pl***](http://www.dwor-korona.pl)

[***www.commplace.pl***](http://www.commplace.pl)