



Kaczka z jabłkowymi racuchami z buraczkami w syropie sosnowym i ostrymi jabłkami



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

filet kaczki - 2 szt.
sól i pieprz - - do smaku
jabłka - 2 szt.
imbir świeży - 2 cm
papryczka chili - - kawałek
syrop z pączków sosny - 3 łyżka
buraki gotowane - 3-4 szt.
czosnek - 1 ząbek
orzechy włoskie - 2 szt.
oliwa z oliwek - - trochę

Racuchy: -
mąka jaglana - 150 g
mąka orkiszowa pełnoziarnista - 50 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
rodzynki - 1 łyżka
cukier aromatyzowany sosną - 2 łyżka
sól - - szczypta
jabłko - 1/2 szt.
jaja - 2 szt.
woda - 3/4 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaczkę umyć i osuszyć. Skórę kaczki poprzecinać w kratkę. Posolić i popieprzyć. Stroną skóry położyć na zimnej patelni i włączyć średni ogień. Kiedy tłuszcz się wytopi, a skórka nabierze brązowego koloru odwrócić i smażyć kilka minut. Na koniec przykryć pokrywką i wyłączyć ogień.
W misie zmieszać składniki na racuchy. Gdyby ciasto było za gęste dodać odrobinę wody.
Smażyć okrągłe racuszki na średnim ogniu.

Odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Buraczki pokroić w krążki. Na małej patelni rozgrzać niewielką ilość oliwy, dodać czosnek i buraki. Krótko dusić. Doprawić solą, pieprzem, dwoma łyżkami syropu z sosny. Odstawić.

Jabłka pokroić na małe kawałki, zetrzeć imbir i dodać papryczkę chili pokrojoną w krążki lub kostkę. Wlać 2 łyżki syropu z pędów sosny.

Uprażyć.

Skomponować dowolnie danie układając według własnego uznania.