



# ***Kaczka Bożonarodzeniowa***

**Chrupiące elementy z kaczki z suszonymi owocami.**

**Surowiec:**

1kg elementów z kaczki  
150g suszonych śliwek  
150g ćwiartek pomarańczy, bez skórki

**Przyprawy i dodatki na 1 kg mięsa:**

60g VANTASIA Schlemmer - Ol De Luxe  
16g VANTASIA Hahnchengewürzsatz

**Solanka:**

90% woda z lodem +0° C  
10% Zartin

**Sos**

50g wytrawnego czerwonego wina  
50g VANTASIA Crema di Balsamico  
1g cynamonu mielonego MARKLAND

**Technologia produkcji:**

Przygotować solankę z wody z lodem i ZARTINu.

Elementy z kaczki uwodnić solanką z ZARTINu na 10% i odstawić na noc lub wymieszać w masownicy. Następnego dnia posmarować VANTASIA Schlemmer - Ol De Luxe i przyprawić VANTASIA Hahnchengewürzsatz.

Tak przygotowane elementy z kaczki wymieszać ze śliwkami i pomarańczami, włożyć do foremek aluminiowych.

Wino wymieszać z VANTASIA Crema di Balsamico i cynamonem. Zalać kaczkę sosem.

Propozycja handlowa: Foremki aluminiowe wstawić do piekarnika i zapiekać przez ok. 60 minut z termoobiegłem w temperaturze 150°C, a następnie dopiec na złoto przez ok. 15 minut z termoobiegłem w temperaturze 180°C. Wyłączyć piekarnik i zostawić w nim kaczkę jeszcze na ok. 15 minut.