

# KACZKA Z OWOCAMI W SOSIE BRZOSKWINIOWYM

## Składniki na 2 porcje:

- 4 nogi z kaczki

### Marynata:

- 150 g przecieru brzoskwiowego Purena
- 50 g przecieru z guawy Purena
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka sosu Teriyaki
- 2 łyżki sosu rybnego
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżka miodu

### Dodatki:

- kilka ziemniaków
- 2 mandarynki
- 1 jabłko
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- gałązka rozmarynu
- szczypta tymianku
- sól i pieprz

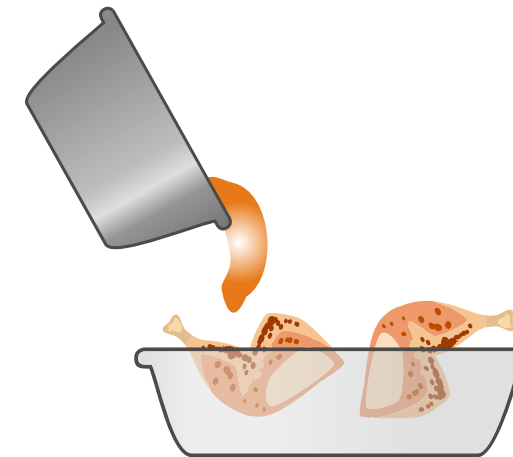
## SPOSÓB WYKONANIA:

1



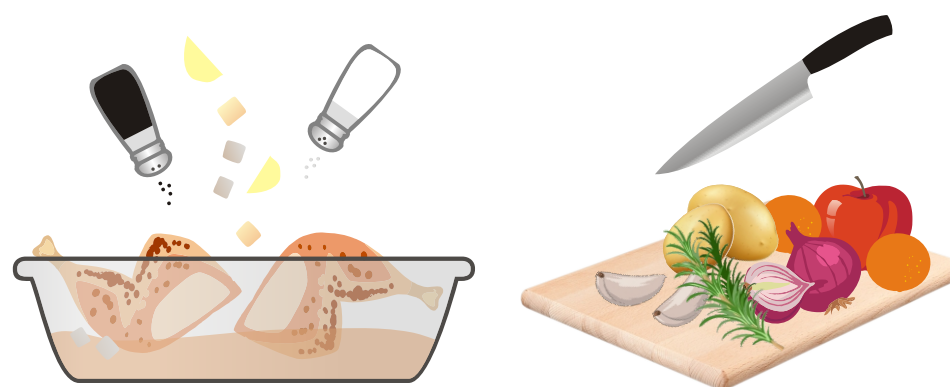
Wszystkie składniki na marynatę dokładnie wymieszać.

2



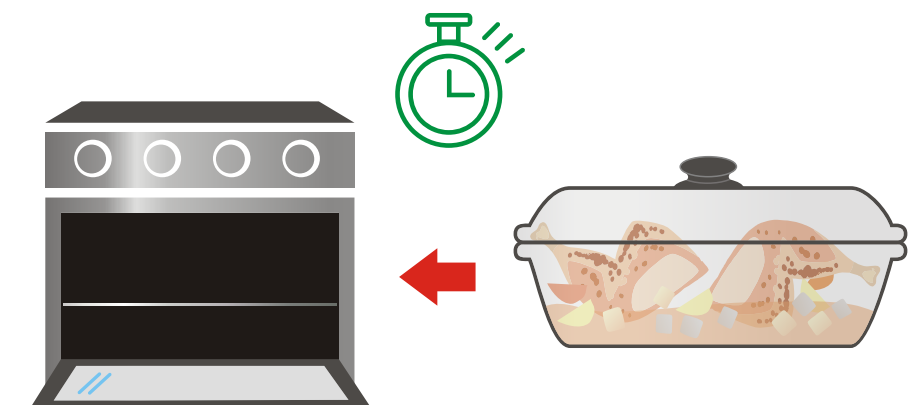
Nogi z kaczki ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zalać marynatą.

3



Wokół mięsa ułożyć pokrojone kawałki dodatków.

4



Naczynie wstawić do nagrzanego do temp. 190°C piekarnika i piec około 2 godziny.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać  
w lodówce przez 7 dni.