



Grillujemy z Rosé

### **Pierś kaczki z pieczonym rabarbarem i twarogiem chrzanowym**

- 4 nieduże piersi kaczki ze skórą naciętą w płytką kratkę
- 1 łyżka grubej soli morskiej
- 1 łyżeczka mieszanki 5 przypraw
- 1 łyżeczka podprażonych ziaren kolendry
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
- sok z 1 pomarańczy
- 2 łyżki miodu
- 5 łydek rabarbaru
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 nieduża ostra papryczka suszona
- 2 łyżki octu jabłkowego
- gruby młotkowany pieprz, sól wędzona lub zwykła
- ugotowane młode buraki, obrane 1 pęczek
- 1 łyżka masła (niekoniecznie)
- 400g twarogu mielonego
- 1 łyżka chrzanu
- 1 łyżka żurawiny ze słoika z widocznymi owocami
- oliwa

Pierś kaczki dobrze wygniatamy w mieszance : soli morskiej, pięciu przypraw, ziaren kolendry, oleju słonecznikowego, soku z pomarańczy i miodu. Zostawiamy na noc. Rabarbar obieramy, kroimy w 5 cm kawałki, podsypujemy 3 łyżkami cukru, 1 posiekaną suszoną ostrą papryczką. Dodajemy ocet jabłkowy, gruby pieprz młotkowany. Zostawiamy na 1 godzinę.



## Grillujemy z Rosé

Twarogowy ser dobrze solimy, łączymy z chrzanem i łyżką oliwy. Na tackę przekładamy odcedzony rabarbar zachowując jego marynatę, dodajemy masło i z boku małe kawałki buraków. Pieczemy do miękkości, przekładamy ciepłe ponownie do marynaty dorzucając buraki, szczyptę wędzonej soli, żurawiny i 2 łyżki oliwy. Po delikatnym wymieszaniu wykładamy do chrzanowego twarogu. Nie mieszamy!

Piersь kaczki wyjmujemy z marynaty, grillujemy na ostrym ogniu od strony skóry około 6-8 minut, przekręcamy na kolejne 3 minuty. Potem na folię aluminiową i zalewamy tym w czym spędziła noc, zawijamy. Grillujemy czujnie przez 8-10 minut. Przed pokrojeniem koniecznie pozwalamy jej bez grilla chwilę odpocząć. Serwujemy z dodatkiem chrzanowego rabarbaru i np. z wielkim grillowanym batatem/kartoflem.