

Szaszłyki z kaczki i suszonych śliwek

proporcje na 4 osoby po 2 szaszłyki



Składniki:

4 filety kaczki ze skórą po 150-180 g
24-32 śliwki suszone
500 g ziemniaków
2 jabłka
kilka gałązek świeżego tymianku
sól, najlepiej morska gruboziarnista
pieprz czarny
olej do smażenia
100 ml oliwy + 3 zębki czosnku

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do temp. 180 stopni.

Jabłka przekroić na pół (nie obierać) i wydrążyć gniazda nasienne. Ziemniaki wyszorować i ugotować wraz ze skórą. 100 ml oliwy zmiksować z czosnkiem.

Filety kaczki umyć i pokroić w grubą kostkę. Nadziewać na patyki do szaszłyków, na przemian z suszonymi śliwkami. Kawałki mięsa ułożyć tak, aby skóra każdego znajdowała się po tej samej stronie. Szaszłyki ułożyć od strony skóry na dużej, rozgrzanej patelni. Smażyć, aż skóra lekko się wytopi, później obsmażyć ze wszystkich stron wraz z tymiankiem i jabłkiem. Uchwyt patelni zawinąć w folię aluminiową. Patelnię wraz z szaszłykami i jabłkami włożyć do nagrzanego piekarnika i dopiec przez 8-10 minut.

W tym czasie ugotowane ziemniaki pokroić w plastry i usmażyć na patelni na oliwie czosnkowej razem z gałązką tymianku. Doprawić solą i pieprzem. Zrumienić według uznania.

Na talerzach ułożyć zrumienione ziemniaki, połówki jabłek i po dwa szaszłyki. Połączyć sosem, który wytworzył się podczas smażenia i dopiekania kaczki.