

# PIERŚ Z KACZKI NA GRILLU!

## PIERŚ Z KACZKI

Z chrupiącą skórką  
i soczystym wnętrzem.

## STALOWA SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

Nadaj urozmaicony smak grillowanym  
potrawom.



## SKŁADNIKI NA PIERŚ Z KACZKI Z GRILA

- 2 piersi z kaczki ze skórą
- 4 duże śliwki (dowolna odmiana)
- sól,
- pieprz
- 2 łyżki oliwy
- ½ łyżeczki płatków chilli lub pikantnej mieszanki przypraw
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 1 łyżka syropu imbirowego
- gałązka świeżego tymianku



## 1 STALOWĄ SKRZYNKĘ DO WĘDZENIA

uzupełnij dwoma garściami pelletu i ustaw ją pod zewnętrznym rusztem, po stronie na której będzie strefą z niższą temperaturą. Dwustronne ruszta Broil King obróć na stronę rynienkową. Pamiętaj o dwóch strefach ciepła, rozgrzej grill. Dwa palniki ustaw na medium, dwa (w tym ten nad którym stoi wędzarka) na minimum.

## 2 NATNIJ

skórę kaczki w romby, nie tnij zbyt głęboko aby nie naciąć mięsa. Dość obficie oprósź solą i pieprzem. Sondę termometru wbij tak aby jej czubek znajdował się w najgrubszej części piersi..

## 3 GRILLOWANIE

kiedy grill osiągnie temperaturę wewnętrzną 250 °C, spryskaj ruszt olejem przy użyciu rozpylacza oleju lub natłuszc go silikonowym pędzelkiem. Grillować zaczynamy po stronie z wyższą temperaturą. Połóż piersi kaczki na ruszcie skórą do dołu. Grilluj przez 4 minuty, na bieżąco kontroluj stopień wysmażenia skórki, chcemy uzyskać efekt mocno przypieczonej ale niespalonej skórki. Czas grillowania po tej stronie może się różnić w zależności od ilości tłuszczu. Przekładamy mięso na drugą stronę i grillujemy 3 minut.

Po tym czasie, kiedy nadmiar tłuszczu się wytopi przekładamy kaczkę na ruszt pod którym ustawiona była niższa temperatura, zamykamy pokrywę grilla i grillujemy ją kolejne 5 minut z każdej strony. Na bieżąco kontroluj temperaturę wewnętrzną, ściągnij pierś z rusztu kiedy temperatura osiągnie 65°C i daj jej odpocząć przez 5-10 minut. Zanim pokroisz temperatura wewnętrzna wzrośnie jeszcze 5-10 stopni. Termometr wyciągnij dopiero kiedy mięso odpocznie, inaczej z mięsa wypłyną soki i będzie suche.

## 5 PRZYGOTUJ ŚLIWKI

W czasie gdy kaczka odpoczywa przygotuj śliwki, usuń pestki i pokrój je w ósemki. Wymieszaj z łyżką oliwy, płatkami chilli i szczyptą soli.

Śliwki podpiecz na grillu przez 5 minut, zamknij pokrywę, dzięki temu śliwki zyskają wędzony aromat. Do miski dodaj sok z pomarańczy, oliwę, ocet, syrop imbirowy i tymianek. Przełóż grillowane śliwki i delikatnie wymieszaj.

## 6 SMACZNEGO

Kaczkę pokrój w plastry i podawaj z mieszanką ulubionych sałat, śliwkami i lampką czerwonego wina.

# “Akcesoria do grillowania”

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

## TERMOMETR Z DWOMA SONDAMI

INDEKS: 61935

Wyposażony w dwie sondy ze stali szlachetnej, dzięki którym odczytujesz jednocześnie dwie temperatury. Dwa kawałki mięsa; mięso i temperatura wewnątrz grilla – żaden problem. Posiada minutnik oraz ustawienie temperatury docelowej dla różnych rodzajów mięs. Solidna konstrukcja, podświetlany ekran, zestaw nie zawiera baterii. Zakres temperatur od -50°C do 300°C.



## STALOWA SKRZYŃKA DO WĘDZENIA

INDEKS: 60190

Skrzynka do wędzenia to propozycja dla osób szukających urozniczenia smaku grillowanych potraw. Posiada regulację ilości dymu. Skrzynkę należy umieścić pod rusztem, jej kształt idealnie dopasowuje się do aromatyzatorów Flav-R-Wave. Wykonana ze stali szlachetnej. Wymiary: 35,5 x 12,7 x 4,5 cm. Stalowa skrzynka do wędzenia to jeden z elementów systemu DO MORE.

## PELLET DO GRILLOWANIA I WĘDZENIA

INDEKS: 61935

Wyposażony w dwie sondy ze stali szlachetnej, dzięki którym odczytujesz jednocześnie dwie temperatury. Dwa kawałki mięsa; mięso i temperatura wewnątrz grilla – żaden problem. Posiada minutnik oraz ustawienie temperatury docelowej dla różnych rodzajów mięs. Solidna konstrukcja, podświetlany ekran, zestaw nie zawiera baterii. Zakres temperatur od -50°C do 300°C.



# PRZYGOTUJ PIERŚ Z KACZKI Z GRILLA.



WIĘCEJ PRZEPISÓW  
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

**Broil King**<sup>®</sup>  
Great Barbecues Every Time