

# **Broschettes z piersi kaczki**

## **Broschettes z piersi kaczki – wykwintne szaszłyki w algierskim stylu**

Delikatne kawałki piersi kaczki, zamarynowane w aromatycznej mieszance oliwy, przyprawy Knorr i brązowego cukru, nabite na wykałaczki i przełożone perłową cebulką – to właśnie broschettes, algierskie szaszłyki, które zachwycą każdego miłośnika wyrafinowanych smaków. Grilowane do perfekcji, z lekko skarmelizowaną skórką, podane na świeżej sałatce z rukoli, buraków, pomarańczy i koziego sera, tworzą kompozycję, która jest ucztą zarówno dla podniebienia, jak i dla oczu.

### **Dla kogo?**

Broschettes z piersi kaczki to propozycja dla osób ceniących sobie kulinarne eksperymenty i smaki z różnych zakątków świata. To danie zadowoli zarówno miłośników mięsa, jak i osoby poszukujące lekkiej, ale sycącej przekąski. Połączenie delikatnego mięsa kaczki z orzeźwiającą sałatką sprawia, że potrawa ta przypadnie do gustu nawet wybrednym smakoszom.

### **Na jaką okazję?**

Te wykwintne szaszłyki doskonale sprawdzą się podczas letniego grilowania w gronie przyjaciół, rodzinnego obiadu czy romantycznej kolacji we dwoje. Elegancki wygląd i niecodzienny smak sprawiają, że broschettes mogą być także gwiazdą przyjęcia lub uroczystej kolacji.

### **Czy wiesz, że?**

Broschettes wywodzą się z kuchni algierskiej, gdzie

tradycyjnie przygotowuje się je z różnych rodzajów mięs. Sekret ich wyjątkowego smaku tkwi w długim marynowaniu – aż 24 godziny! Dzięki temu mięso nabiera głębokiego aromatu i pozostaje soczyste nawet po grillowaniu. Dodatek brązowego cukru do marynaty zapewnia piękną karmelizację podczas grillowania.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami do sałatki – świetnie sprawdzą się orzechy nerkowca dla dodatkowej chrupkości. [Sos](#) sałatkowy możesz wzbogacić o truskawki i odrobinę chili, co nada całości intrygującego, słodko-pikantnego charakteru. Jeśli lubisz intensywniejsze smaki, możesz przedłużyć czas marynowania kaczki nawet do 48 godzin.