

# Wędzona pierś z kaczki z sosem mango BBQ



## **Składniki**

Wędzona pierś z kaczki z sosem mango BBQ

## **Kaczka**

4 szt. piersi z kaczki

1 kg grubej soli morskiej

świeże zioła

40 g tymianku

40 g rozmarynu

40 g jałowca

40 g szalwii

## **Sos mango BBQ**

300 g Pulpy mango VERA

60 g octu jabłkowego

80 g cukru brązowego

40 g sosu Worcester

40 g whisky burbon

80 g masła

### **Wykonanie**

Wędzona kaczka: Na spód głębokiej blachy wysypać połowę soli i rozłożyć połowę świeżych ziół. Ułożyć na nich oczyszczone piersi kaczki, nałożyć resztę ziół i zasypać resztą soli. Marynować piersi około 3-4 godzin w zależności od wielkości. Po tym czasie opłukać piersi pod zimną wodą, osuszyć ręcznikiem papierowym. W piecu umieścić naczynie z rozpalonymi wiórkami do wędzenia. Ustawić piec na 60 stopni C i wędzić przez około 25-30 min. W zależności od ilości piersi kaczych trzeba wydłużyć proporcjonalnie czas wędzenia. Uwędzoną pierś pokroić w plastry i podawać z sosem mango BBQ.

Sos mango BBQ: Składniki sosu gotować w naczyniu aż do uzyskania wagi 300 g i wtedy dodać 40 g whisky. Posolić i dodać wg uznania sok z cytryny. Sos można podawać do różnego mięsa, burgerów, ale także do ryb i warzyw.