



Piept de rață la tigaie cu sos de portocale

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2-4	fileuri de piept de rață	sare
	pipernegru măcinat	condimente
200 ml	vin roșu	100 g zahăr
	sucul de la o portocală	50 g unt

Instructions

Pasul 1. Pregătește pieptul de rață și încinge o tigaie cu ulei.

Pasul 2. Prăjește carnea mai întâi pe partea cu pielea și întoarce-o cu un clește pe partea cealaltă. Nu înțepa carnea. Las-o la prăjit pe ambele părți timp de 5-7 minute.

Pasul 2. Încălzește cuptorul la 180-200 de grade.

Pasul 3. Pune bucățile de carne cu pielea deasupra într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și lasă-le la cuptor pentru zece minute. Asezonează cu sare, pipernegru și condimentele preferate.

Pasul 4. Pune vinul la fiert împreună cu zahărul, sucul de la o portocală și amestecă bine, iar când zahărul s-a topit, oprește focul și pune peste acest sos 50 g de unt și omogenizează.

Tocmai ai preparat cea mai rapidă rețetă piept de rață la tigaie cu sos de portocale.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

Piept de rață la tigaie cu sos de portocale

Stand 03.12.2023