



Pulpe de rață la cuptor cu portocale

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

4	pulpe de rață	6	cepe roșii
2	portocale mari	50 g	unt
3 linguri	de ulei vegetal		Sare și piper după gust

Instructions

Pentru rețeta de pulpe de rață la cuptor cu portocale, folosește fructe bio, cu coaja netratată. Rețeta este perfectă pentru o masă festivă, alături de cei dragi.

Începe prin a-ți alege cele mai bune ingrediente de care ai nevoie pentru a găti aceste pulpe de rață la cuptor cu portocale. Ia-ti cardul Selgros și profită de toate avantajele magazinului de unde își fac cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunățuri.

Pasul 1. Curăță ceapa și toac-o foarte fin.

Pasul 2. Taie fideluță coaja uneia dintre cele două portocale și stoarce sucul.

Pasul 3. Într-o cratiță, topește untul, adaugă uleiul și rumenește pulpele de rață.

Pasul 4. Scoate carnea pe o farfurie.

Pasul 5. În grăsimea rămasă, sotează ceapa, până devine transparentă.

Pasul 6. Adaugă pulpele peste ceapă, coaja și sucul de portocale, sare și piper.

Pasul 7. Acoperă cratița cu un capac și dă la cuptorul preîncălzit la 180°C, pentru 45 de minute.

Pasul 8. Curăță cealaltă portocală de coajă, inclusiv de pielița albă, și tai-o felii.

Pasul 9. Adaugă feliile de portocale în cratiță, cu două minute înainte de a fi gata friptura.

Servește pulpele de rață cu felii de portocale și cu sosul din cratiță.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe retete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Pulpe de rață la cuptor cu portocale

Stand 09.12.2023