



## Rață întreagă la cuptor cu sos de portocale și bere

Steps: 11

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1	rață întreaga (circa 3 kg)	1	ceapă roșie mare
2	portocale bio, cu coaja netratată	1	bere blondă
5 lingurițe	miere	4	steluțe de anason
1 linguriță	cimbru	1 linguriță	rozmarin
1	foaie de dafin		

### Instructions

*Cele mai bune ingrediente pentru această friptură de rață întreagă la cuptor cu sos de portocale și bere se găsesc la Selgros. Descarca aplicatia Selgros, fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.*

**Pasul 1.** Înainte de preparare, rața se scoate din frigider, se curăță, se spală, se usucă și se ține la temperatura camerei două ore.

**Pasul 2.** Preîncălzește cuptorul la 170°C.

**Pasul 3.** Curăță ceapa și tai-o felii.

**Pasul 4.** Rade coaja portocalelor, stoarce sucul uneia și pe cealaltă tai-o felii.

**Pasul 5.** Amestecă într-un bol sucul de portocală, coaja rasă, berea și mierea.

**Pasul 6.** Pune în interiorul raței rozmarin, anason stelat, ceapă, două felii de portocală și o foaie de dafin.

**Pasul 7.** Pune rața cu pieptul în sus într-o tavă.

**Pasul 8.** Toarnă amestecul cu bere, presară cimbru, sare și piper.

**Pasul 9.** Acoperă tava cu folie de aluminiu și coace carnea o jumătate de oră.

**Pasul 10.** Scoate folia de aluminiu și mai lasă rața la cuptor o oră. Unge carnea regulat cu sosul din tavă.

**Pasul 11.** După ce s-a fript, scoate carnea și scurge în tavă sosul adunat în ea.

Las-o să se odihnească pe un platou 10 minute, acoperită cu o folie de aluminiu, înainte de a o servi alături de sosul din tavă și legumele preferate.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Rață întreagă la cuptor cu sos de portocale și bere

Stand 09.12.2023