



Sarmale cu piept de rață

Pași: 5

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

| | | | |
|--------|--------------------------|--------|-----------------|
| 250 g | orez arborio | 10 foi | varză murată |
| 350+ g | piept de rață | 100 g | făină |
| 50 g | amidon | 1 buc. | păstârnac |
| 250 g | mălai | 30 g | cimbrișor |
| 250 g | smântână lichidă 32% | 250 g | spanac congelat |
| 100 ml | ulei de floarea soarelui | 150 g | unt |
| 100 ml | untură de rață | | |

Mod de preparare

Sarmalele de rață aduc o notă sofisticată unui preparat tradițional, combinând arome intense și tehnici culinare moderne. Umplutura din piept de rață călit, orez arborio și păstârnac oferă un gust bogat, iar sosul de smântână dens și măcălișca rumenită completează perfect acest fel de mâncare.

Inspirată de tradițiile românești, această rețetă reinterpretată de Chef Bogdan Cozmai surprinde prin detalii unice, cum ar fi clorofila de verdețuri și jumările din pielea de rață. Rezultatul? Un preparat care îmbină simplitatea cu eleganța, perfect pentru momente speciale.

Încearcă și tu această rețetă de sarmale de rață și adu pe masă un preparat care impresionează prin gust și prezentare!

1. Se dă pielea jos de pe pieptul de rață, se taie julien și se face jumări. Se taie pieptul cuburi și se căleşte în puțină grăsime de la jumări. Se azonează cu sare și mix de piper. Se gătește până se elimină excesul de apă din carne.
2. Din 100 g unt, 250 g smântână și puțină sare se face un sos care se reduce până devine dens.
3. Într-o altă tigaie încinsă cu puțină grăsime de la jumări, se căleşte păstârnacul tocat mărunt, sare și piper. Când acesta își schimbă culoarea, se adaugă orezul, cimbru și se toarnă puțină supă de legume (stoc), aproximativ 100 ml. Se adaugă și pieptul de rață, se amestecă și se lasă să se răcească puțin. Se adaugă în

- umplutură 10 g de făină și 10 g amidon, să lege compoziția și se formează sarmalele. Se toarnă supa de legume (stoc) peste sarmale, se acoperă și se gătesc la cuptor timp de 1 oră la 120°C.
4. Se pregătește mămăliga și se toarnă în forme de silicon. După ce se răcește și se întărește, se scoate din forme și se prăjește în unt, cât să se rumenească.
 5. Pentru puțină culoare , se pregătește o cloroflă din ulei cu verdețuri (mărar, pătrunjel, spanac), amestecate cu un blender și încălzite până la punctul de fierbere. La final se extrage clorofila.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă [promoțiile noastre](#) la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Bogdan Cozma

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.](#)

Sarmale cu piept de rață

Stand 19.12.2024