

Friptură de rață cu sos de prune

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2 bucati	piept de rață	100 g	unt
1	ceapă roșie	250 g	prune
20 g	zahăr	200 ml	vin roșu
	ulei		apa
	sare si piper, după gust		

Instructions

Pasul 1. Spală și șterge bucățile de piept de rață cu prosoape de hârtie.

Pasul 2. Crestează pielea sub formă de romburi, cu grijă să nu ajungi până la carne.

Pasul 3. Pune carnea cu pielea dedesubt într-o tigaie încinsă, asezonează cu sare și piper și lasă 5 minute până când pielea devine crocantă. Apoi întoarce-o, asezonează din nou și mai lasă la prăjit 5 minute.

Pasul 4. Când carnea este gata, scoate-o și las-o să se odihnească 5 minute.

Pasul 5. Taie carnea în felii de 1 cm.

Pasul 6. Pune un vas pe foc. Aducă ulei, o ceapă roșie tăiată, sare și lasă pe foc până se înmoaie ceapa.

Pasul 7. Aducă prunele tăiate în sferturi și zahărul brun și mai lasă pe foc până când prunele se înmoaie și zahărul se topește.

Pasul 8. Aducă vin și piper și fierbe până când capătă consistența unui sos.

Pasul 9. Servește friptura de rață cu sos de prune alături de un piure de cartofi.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: