



Piept de rață la cuptor

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	frunze spanac	50 g	unt
1	piept de rață	3	portocale
	miere		boia de ardei dulce
	sare si piper		

Instructions

Pasul 1. Taie pieptul de rață în două.

Pasul 2. Pune la fiert 2 litri de apă cu un praf de sare.

Pasul 3. Când clocotește, pune bucățile de rață și fierbe-le 90 de minute.

Pasul 4. Scoate-le apoi din supă, unge-le cu miere și presară piper și boia de ardei dulce.

Pasul 5. Pune-le în tavă și lasă-le 45 de minute la foc moderat.

Pasul 6. Amestecă sucul de la 2 portocale cu o lingură de miere și toarnă-l peste bucățile de rață înainte de a le scoate din cuptor.

Pasul 7. Încinge untul și adaugă frunzele de spanac bine spălate.

Pasul 8. Presară cu sare și piper și amestecă ușor.

Pasul 9. După ce s-au înmuiat puțin, ia-le de pe foc.

Impresionează-i pe cei dragi cu această rețetă simplă rață la cuptor, dar atât de delicioasă.

Un preparat cu rață se potrivește perfect cu un vin roșu Merlot. Află de la Selgros [povestea vinurilor](#). Prin intermediul proiectului „Vinul săptămânii”, renumitul somelier Sergiu Nedelea face o incursiune în lumea fascinantă a vinurilor.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:
