



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

Încearcă rețeta mai sănătoasă și delicioasă de sarmale cu piept de rață! Această rețetă de sarmale reinterpretate este inedită și plină de arome. Cu iz de preparat cu stele Michelin, această rețetă de sarmale cu piept de rață este elementul de surpriză de pe masa tradițională de Crăciun!

1. Se dă pielea jos de pe pieptul de rață, se taie julien și se face jumări. Se taie pieptul cuburi și se călește 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 călește 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 mămliga 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 clorofilă 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.

