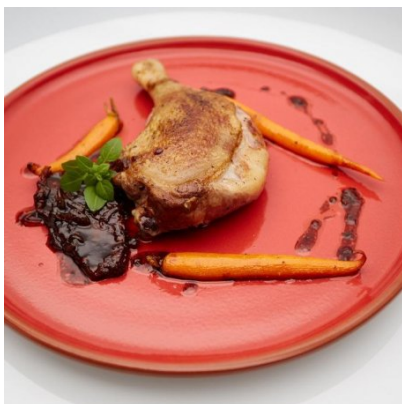


Doradca Smaku VIII: Udka z kaczki w sosie cytrynowo-sojowym, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka z kaczki	2 szt.
cytryna	1/2 szt.
marchew	3 szt.
szalotka	2 szt.
pomidory suszone Smak	6 szt.
sos sojowy ciemny	100 ml
cukier	1 łyżeczka
masło	1 łyżeczka
olej	
Imbir mielony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka doprawiamy solą, pieprzem i ostrą papryką. Na patelni rozgrzewamy olej i przekładamy na nią udka. Smażymy z dwóch stron na rumiany kolor, zaczynając od strony skóry.
- KROK 2 Usmażone udka przekładamy do naczynia żaroodpornego i polewamy pozostałym tłuszczem z patelni.

- KROK 3 Marchewki obieramy, kroimy wzdłuż na połówki i dodajemy do udek. Naczynie żaroodporne przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w temperaturze 200°C przez ok. 20 minut.
- KROK 4 Szalotki siekamy w piórka. Na małej patelni rozgrzewamy łyżkę masła i przekładamy szalotki. Smażymy przez 1-2 minuty, po czym dodajemy pomidory suszone. Dolewamy sos sojowy, wyciśnięty sok z cytryny, cukier i doprawiamy imbirem mielonym. Całość mieszamy i smażymy kilka minut, aż delikatnie zgęstnieje.
- KROK 5 Upieczone udka podajemy z marchewkami i sosem cytrynowo-sojowym z pomidorami suszonymi.