MARSALA SOSLU IZGARA ÖRDEK

Ördek göğüslerinin oda sıcaklığında olduğundan emin olun. Keskin bir bıçak kullanarak, ördek göğsünü kaplayan yağ tabakası üzerinde bir elmas şekli çizin. Filetoları tuz ve biber ile tatlandırın ve yağlı tarafını 5-6 dakika boyunca kızartın. Çevirip diğer tarafını da 2-3 dakika kızartın. Ördek etini tavadan alın, alüminyum folyoya sarın ve eti dinlenmeye bırakın. Kızartma için 3 çorba kaşığı yağı ayırın ve geri kalanını atın. Portakal dilimlerini yağda kızartma tavasında kızartıp tavadan alın. Ateşi açın, tavaya Marsala şarabı ekleyin ve kızarmış tavadaki kalıntı çözülene kadar karıştırın. Yoğunlaşması için 2-3 dakika pişirin. Kahve ekleyin ve sosu tuz ve biber ile tatlandırın. Servis yapmadan önce, ördek göğsünü kızarmış portakal dilimleri ve su teresi ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:62674 • adı:Marsala Soslu Izgara Ördek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.05.2024 - 07:54