

Udło z kaczki glazurowane mandarynką z ziemniaczkami i liśćmi botwinki



Składniki

10 udek z kaczki
(maksymalnie po 150 g)
350 g mandarynek
Wino ryżowe
1 kostka masła
2 cytryny
50 g suszonej żurawiny
Porto
Świeża kolendra
Miód pitny
Miód
70 g młodych, małych
ziemniaków
Liście botwinki z małymi
buraczkami
1 koncentrat z buraka

Opis wykonania

Udka z kaczki w sosie mandarynkowym z dodatkiem żurawiny, podawane z ziemniakami i liśćmi botwinki.

Oczyszczone udka kacze natrzyj solą i odstaw na 2-3 godziny do chłodnego miejsca.

Następnie obsmaż je na dobrze rozgrzanym tłuszczu, przełóż do wysokiego naczynia i piecz przez około 2 godziny w 120°C.

Mandarynki wyfiletuj, zalej winem z odrobiną miodu i gotuj do czasu aż się rozgotują.

Żurawinę namocz w porto i obgotuj. Po wystudzeniu połącz ją z sosem mandarynkowym.

Ziemniaki ugotuj z masłem w osolonej wodzie.

Buraczki oczyść i obgotuj w koncentracie.

Sparz liście botwinki.

Na ziemniaki połóż liście z buraczkami a następnie udka zanurzone w sosie.

Całość udekoruj liśćmi kolendry.