

Ваш рецепт "УТИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ"



Маринад: соевый соус, винный уксус и сахар прогрейте до растворения сахара и остудите. Кожу на утиных грудках надсеките крест-накрест, натрите грудки со всех сторон: соль, перец, поместите в емкость, полейте маринадом, затяните пищевой пленкой и оставьте на час. Тем временем приготовьте соус: очистите и нарежьте мелко имбирь и лук. Грушу очистите от кожуры, удалите сердцевину и мелко нарежьте. В сотейнике разогрейте пару ложек масла, положите лук и имбирь и готовьте примерно 5 минут. Добавьте грушу и мёд, обжаривайте 1 минуту. Всыпьте 2\3 брусники, влейте апельсиновый сок и на раскалённых углях доведите соус до кипения. Варите, до загустения, примерно 10 минут. Всыпьте оставшуюся замороженную бруснику, поперчите, перемешайте, снимите с огня и остудите. Утиные грудки пожарьте на финском гриле с обеих сторон до нужной степени прожарки.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Филе утиной грудки на коже - 4 шт.

Соевый соус - 3 ст.л.

Красный винный уксуса - 2 ст.л.

Соль, молотый черный перец

Для соуса:

Замороженная брусника - 400 г.

Апельсиновый сок - 100 мл.

Коричневый сахар - 2 ст.л.

Большая твердая груша - 1 шт.

Средняя красная луковица - 1 шт.

Свежий корень имбиря - 3 см.

Мёд - 1-2 ст.л.

Оливковое масло - 2-3 ст.л.

Свежемолотый черный перец

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»