



Утиная грудка

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 45 Mins
Время приготовления 30 Mins
Порции 4
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

Утиная грудка

1 кг картофеля, сорта La Ratte

4 зубчика чеснока

¼ пучка петрушки

2 ст. л. оливкового масла

Соль

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air + steaming

Помыть картошку и разрезать пополам в продольном направлении. Придавить зубчики чеснока. Измельчить петрушку. Хорошо перемешать все ингредиенты. Выложить картофелины срезом вниз на противень. Поставить противень на подставку 1 в предварительно разогретую камеру. Запечь.

Put the food in

Hot air + steaming 200 °C в течение 15 Mins

4 утиных грудки

Соль

Перец

Крестообразно надрезать кожу утиной грудки. Приправить утиную грудку солью и перцем и поставить на решетку. Поставить решетку к картофелинам на подставку 2 в камеру.

Put the tray in

Hot air + steaming 200 °C в течение 15 Mins

Открыть дверцу духовки и оставить утиную грудку на 10 минут.

Сморчков

30 г сморчков, сушеных

1 ст. л. сливочного масла

Соль

Перец





Замочить сморчки в теплой воде до размягчения, затем разрезать пополам и хорошо промыть.

Жарить сморчки с небольшим количеством масла на сковороде, приправить и подать на стол вместе с утиной грудкой.

Советы

Чтобы контролировать температуру, вставить температурный зонд в утиную грудку. Утиная грудка должна достичь температуры сердцевины не менее 60 °C после того, как она постоит.

Аксессуары

Решетка

Противень

