Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Утиные потроха с овощами

5 апреля 2013 07:24 · https://open-cook.ru/recipes/utinye-potrokha-s-ovoschami



Любите потрошки? Самые нежные, конечно, куриные. Но утиные зато сытнее и тоже очень вкусные. А у нас к тому же, сердца и желудки от мускусных уток, к ним я питаю особую любовь. Если вы считаете, что я поиздевалась на потрохами, напишите это, пожалуйста, в комментарии. Дабы спасти их в следующий раз.

К потрохам будет только два вида овощей: морковка и лопатки молодого горошка. Сладкие овощи, на мой взгляд, прекрасно подходят.

На одну порцию:

- 2 утиных желудка

- 2 утиных сердца
- несколько лопаток молодого гороха (по вкусу)
- 1 средняя морковка
- соль, перец черный молотый
- 2 ст.л. растительного масла
- 1/4 стакана белого сухого вина

Желудок разрезаем на 2 части, с каждой снимаю пленку и рифленую часть (извините, не знаю как это называется, как узнаю, исправлю). С сердец удаляю трубки.





Нарезаем мясо небольшими кусочками.



Морковку нарезаем кружочками, не тонкими. Лопатки гороха моем.



Разогреваем масло на горячей сковороде, обжариваем мясо до потери цвета. Добавляем морковку и готовим на среднем огне до готовности (потрошки готовятся быстро, морковь тоже).



Когда мясо и морковь будут готовы, добавляем вино и хорошо прогреваем.



Тут же добавляем горошек и готовим до его мягкости, у меня на это ушло около минуты. Солим и перчим.



Подаем тут же с любимым гарниром.



Приятного аппетита!



Комментарии: 3

Гость # 09:12 19.09.2013

Аня, ты взрослая девочка, хватит грызть ногти, пора их красить. А за рецепт спасибо

Мария # 14:11 25.06.2015

Спасибо за рецепт!

Аккакий # 17:14 29.03.2017

Аня! Понимаю ты творческая девушка. Всегда готова участвовать во всех шоу и, конечно, в кулинарных. Желательно, на будущее, браться за любое дело после того, когда все вещи будете называть своими именами, а не обещанием на будущее.