Утка под соусом



Время приготовления: 60 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 1 столовая ложка
  - Лавровый лист 2 штуки
  - Оливковое масло по вкусу
  - Перец по вкусу
  - Репчатый лук 3 штуки
  - Соль по вкусу
  - Утка 1 штука
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Очистите кожу утки от перьев, опалив их на огне. Филе промыть и варить на слабом огне 40 минут.

2. Отваренное мясо разрезать на порционные куски и обжарить на сковороде на оливковом масле. После образования румяной корочки, кладем филе утки в глубокую форму, заливаем водой и тушим на слабом огне 20 мнут.

3. Приступаем к соусу. Нарезаем мелко репчатый лук, обжариваем до прозрачности в оливковом масле. Добавляем ложку томатной пасты Pomì, перемешиваем и тушим до образования густой массы. В готовый соус добавляем по вкусу чеснока и зелень.

4. Обжариваем муку до румяного состояния. Иногда помешиваем, чтобы не подгорела. Заливаем муку соком, который выделился при тушении утки. Даём соусу закипеть. Заливаем утку и продолжаем тушить до готовности.

5. Готовое филе поливаем томатным соусом и подаем на стол.