

Уточка "Сказочная"



Что нужно:

- утиные окорочка - 4-5 штук;
- соевый соус - 150 мл;
- клюква (можно как свежую, так и в заморозке) - 300-400 г;
- соль, перец и другие ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты;
2. Обжариваем утиные окорочка на сильном огне по 1 минуте с каждой стороны и заливаем 2 стаканами воды. Тушим 30 минут под крышкой;
3. Сливаем бульон (практически полностью, оставьте в сковороде лишь чуть-чуть), вливаем соевый соус и тушим ещё 4-5 минут;
4. Добавляем клюкву (отложив жменьку, для украшения при подаче), солим, перчим, добавляем ваши любимые специи, перемешиваем и обжариваем ещё 4-5 минут;
5. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 15-20 минут. Подаём, посыпав оставшимися ягодками клюквы.